

Non incenerire o gettare l'elettrodomestico come rifiuto ordinario:
questo deve essere smaltito in conformità con il regolamento locale e potrebbe essere riciclato.

Do not incinerate or dispose of the household appliance as if it were ordinary waste:
this appliance must be disposed of in compliance with local regulations and may be recycled.

Das Haushaltsgerät nicht als ordentlichen Müll verbrennen oder wegwerfen, sondern gemäß der örtlichen Regelung sondern. Es könnte wiederverwertet werden.

No poner el electrodoméstico en un incinerador como si fuera un residuo común:
eliminarlo respetando la reglamentación local, teniendo en cuenta que se podría reciclar.

Ne pas incinérer ni jeter l'électroménager comme déchet ordinaire:
ce dernier doit être éliminé conformément à la réglementation locale et pourrait être recyclé.

Verbrand dit elektrotoestel niet. Gooi het ook niet weg tussen het huishoudelijk afval, maar wel in overeenstemming met de plaatselijke normen: het kan mogelijk gerecycleerd worden.



www.francisfrancis.com

Francis Francis! International s.r.l. - Via Caboto - 34147 Trieste - Italy

X6 TRIO





ESPRESSO LUNGO
LONG ESPRESSO
ESPRESSO LONG

ESPRESSO

ESPRESSO RISTRETTO
RISTRETTO ESPRESSO
ESPRESSO SERRÉ

Manuale di istruzioni - Instructions manual - Bedienungsanleitung - Manual de instrucciones - Manuel d'instructions - Bruksanvisning

INDICE

TABLE OF CONTENTS

INHALTSVERZEICHNIS

ÍNDICE

SOMMAIRE

INDEX

REGOLE GENERALI PER L'USO DELLA MACCHINA

Leggere attentamente il libretto di istruzioni e le limitazioni sulla garanzia.

La macchina deve essere allacciata ad una regolare presa di corrente fornita di messa a terra. La macchina deve essere mantenuta pulita lavando frequentemente la griglia (L), il porta filtro (G), il serbatoio (R), il tubo di uscita vapore (J) e il foro di aspirazione aria (K).

IMPORTANTISSIMO: mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie. L'acqua contenuta nel serbatoio (R) deve essere regolarmente sostituita. Non usate la macchina senza acqua nel serbatoio.

Dopo aver cambiato acqua controllate che il tubo di aspirazione dell'acqua (Q) sia all'interno del serbatoio. Si consiglia di utilizzare almeno ogni 3 mesi una miscela per la rimozione del calcare appositamente studiata per le macchine per espresso secondo indicazioni del capitolo DECALCIFICAZIONE.

La caldaia ha una valvola che permette il mantenimento costante della pressione, per questo motivo potrete notare la perdita di gocce d'acqua dal porta-filtro (G).

GENERAL RULES FOR USING THE MACHINE

Read the instructions handbook and the warranty conditions carefully.

The machine must be connected to a regular earthed mains socket. The machine must be kept clean by frequently rinsing the grate (L), the filter-holder (G), tank (R), steam outlet pipe (J) and the air intake hole (K).

VERY IMPORTANT: never immerse the machine in water or put it in a dishwasher. The water contained in the tank (R) must be regularly changed. Do not use the machine when there is no water in the tank.

After changing the water, check that intake pipe (Q) is positioned inside the tank. It is recommended that every three months you use a mixture specially designed for espresso machines to remove limescale, following the instructions given in the chapter on DESCALING.

The boiler has a valve that maintains a constant pressure, therefore you may notice water droplets coming from the filter-holder (G).

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR MASCHINENBEDIENUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Beschränkungen der Garantie sorgfältig durch.

Die Maschine muss an eine Steckdose mit Elektrosicherung angeschlossen werden. Die Reinigung der Maschine erfolgt durch regelmäßiges Ausspülen des Gitters (L), des Filterträgers (G), des Wassertankes (R), des Dampfrohres (J) und des Lufteinlasses beim Dampfrohr (K).

SEHR WICHTIG: die Maschine nie ins Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler stellen. Der Tank (R) muss regelmäßig ausgespült und mit frischem Wasser gefüllt werden. Die Maschine nicht ohne Wasser im Tank benutzen.

Nach einem Wasserwechsel sicherstellen, dass der Saugschlauch (Q) ins Tankinnere reicht. Es empfiehlt sich, die Maschine alle drei Monate mit einem speziellen Entkalkungsmittel für Espresso-Kaffeemaschinen, gemäß Bedienungsanleitung Kapitel ENTKALKUNG, zu entkalken.

Der Kessel ist mit einem Ventil ausgerüstet, das den Druck konstant hält, deswegen können auch vom Filterträger (G) Tropfen auslaufen.

REGLAS GENERALES DE USO DE LA MÁQUINA

Leer atentamente el libreto de instrucciones y las limitaciones de la garantía.

La máquina se debe conectar a una normal toma de corriente con correspondiente puesta a tierra. La máquina se debe mantener limpia lavando frecuentemente la rejilla (L), el portafiltro (G), el tanque (R), el tubo de salida de vapor (J) y el orificio de aspiración de aire (K).

MUY IMPORTANTE: jamás sumergir la máquina en agua o lavarla en un lavavajillas. Reemplazar el agua del tanque (R) con cierta asiduidad. No usar la máquina si el tanque de agua está vacío.

Después de haber cambiado el agua controlar que el tubo de aspiración del agua (Q) esté dentro del tanque. Al menos trimestralmente, se aconseja utilizar una mezcla, adecuadamente estudiada para máquinas expreso, para quitar el depósito calcáreo, siguiendo las indicaciones dadas en el capítulo DESCALCIFICACIÓN.

La pérdida de gotas de agua del portafiltro (G) se debe a que la caldera tiene una válvula que permite mantener constante la presión en su interior.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

Lire attentivement la notice d'emploi et les limitations sur la garantie.

La machine doit être branchée à une prise de courant équipée de mise à la terre. La machine doit être conservée propre en lavant fréquemment la grille (L), le porte-filtre (G), le réservoir (R) le tuyau de sortie de la vapeur (J) et l'orifice d'aspiration de l'air.

TRÈS IMPORTANT: ne jamais immerger la machine dans l'eau ni l'introduire dans le lave-vaisselle. L'eau contenue dans le réservoir (R) doit être changée régulièrement. Ne pas utiliser la machine sans eau dans le réservoir.

Après avoir changé l'eau, contrôler que le tuyau d'aspiration de l'eau (Q) est bien à l'intérieur du réservoir. Il est conseillé d'utiliser, au moins tous les 3 mois, un mélange pour l'élimination du le calcaire, spécialement conçu pour les machines à espresso selon les indications contenues dans le chapitre.

La chaudière est dotée d'une soupape qui permet de maintenir la pression à un niveau constant, il est donc possible que des gouttes d'eau coulent le long du porte-filtre (G).

ALGEMENE GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR HET TOESTEL

Lees aandachtig de handleiding en de beperkingen op de garantie.

Het toestel moet aangesloten worden op een geschikt stopcontact met aardverbinding. Het toestel moet schoon gehouden worden door regelmatig het rooster (L), de filterhouder (G), het reservoir (R), de dampuitlaatbuis (J) en de luchtaanzuigopening (K) te wassen.

ZEER BELANGRIJK: dompel het toestel nooit in water of stop het nooit in de vaatwasmachine. Het water in het reservoir (R) moet regelmatig ververst worden. Het toestel mag nooit gebruikt worden zonder water in het reservoir.

Nadat het water ververst werd, moet u controleren dat het wateraanzuigbuisje (Q) in het reservoir zit. Wij raden aan elke 3 maanden een mengsel te gebruiken voor kalkverwijdering dat speciaal geschikt is voor espressomachines volgens de voorschiften in het hoofdstuk ONTKALKING.

Op de ketel zit een kraan die de druk constant moet te houden. Daarom is het mogelijk waterdruppels te zien lekken uit de filterhouder (G).







PARTI DELLA MACCHINA

A. Interruttore generale: fuori = OFF; dentro = ON
B. Interruttore caffè/acqua calda:
fuori = nessuna operazione; dentro = erogazione caffè/acqua calda
C. Selettore vapore/caffè: fuori = caffè/acqua calda; dentro = vapore
D. Spia macchina accesa:
spento = macchina spenta; accesa (rossa) = macchina accesa
E. Spia macchina pronta:
spento = macchina non pronta; acceso (verde) = macchina pronta
F. Termometro caldaia
G. Portafiltro
H1. Alloggiamento portafiltro
H2. Sottocaldaia
I. Manopola vapore/acqua calda
J. Lancia erogazione vapore
K. Foro aspirazione aria
L. Griglia appoggio tazza
M. Galleggiante - vaschetta piena
N. Scaldatazze
O. Targa dati (sotto)
P. Cavo alimentazione
Q. Tubo aspirazione acqua
R. Serbatoio acqua
S. Cicalino interno: se attivo indica macchina pronta o anomalia
T. Anello di tenuta - pezzo di ricambio
U. Porta serving esausti

MACHINE PARTS

A. General switch: out = OFF; in = ON
B. Coffee/hot water switch: out = OFF; in = coffee/hot water
C. Steam/coffee selector switch:
out = coffee/hot water; in = steam
D. Machine on pilot light: off = machine off; on (red) = machine on
E. Machine ready pilot light:
off = machine not ready; on (green) = machine ready
F. Boiler thermometer
G. Filter-holder
H1 Filter-holder housing
H2. Boiler bottom
I. Steam/hot water knob
J. Steam wand
K. Air inlet hole
L. Cup grate
M. Float - tank full
N. Cup warmer
O. Data plate (below)
P. Power cord
Q. Water intake pipe
R. Water tank
S. Internal buzzer: if it comes into operation, the machine is ready or there is an irregularity
T. 'O' ring seal - spare part
U. Used servings dump

MASCHINENTEILE

A. Hauptschalter: gedrückt = OFF; nicht gedrückt = ON
B. Kaffee/Heißwasser-Schalter: Nicht gedrückt = kein Betrieb;
gedrückt = Kaffee/Heißwasser-Bezugsschalter
C. Wahlschalter Dampf/Kaffee:
nicht gedrückt = Kaffee/Heißwasser; gedrückt = Dampf
D. Lampe blinkt auf: aus = Maschine ausgeschaltet
an (rot) = Maschine eingeschaltet
E. Anzeige betriebsbereit:
aus = Maschine nicht bereit; an (grün) = Maschine bereit
F. Thermometer des Kessels
G. Filterträger
H1 Brühkopf
H2. Unterer Teil des Kessels
I. Dampf/Heißwasser-Ventil
J. Dampf-Austrittsrohr
K. Lufteinlass beim Dampfrohr
L. Tassenablagegitter
M. Tankschwimmer - Wassertank voll
N. Tassenwärmer
O. Typenschild (unten)
P. Speisekabel
Q. Wasser-Saugschlauch
R. Wassertank
S. Summer im Inneren der Maschine: wenn er in Betrieb ist, ist die Maschine entweder betriebsbereit oder weist Fehlfunktionen auf
T. Abdichtungsring - Ersatzteil
U. Behälter für gebrauchte Portionen

PARTES DE LA MÁQUINA

A. Interruptor general: fuera = OFF; dentro = ON
B. Interruptor de café/agua caliente:
fuera = ninguna operación; dentro = suministro de café/agua caliente
C. Selector de vapor/café: fuera = café/agua caliente; dentro = vapor
D. Testigo luminoso de máquina encendida:
apagado = máquina apagada; encendido (rojo) = máquina encendida
E. Testigo luminoso de máquina lista:
apagado = máquina no lista; encendido (verde) = máquina lista
F. Termómetro de caldera
G. Portafiltro
H1 Alojamiento del portafiltro
H2. Parte inferior de la caldera
I. Perilla de vapor/agua caliente
J. Lanza de suministro de vapor
K. Orificio de aspiración de aire
L. Rejilla para apoyar las tazas
M. Flotador bandeja llena
N. Calentador de tazas
O. Tarjeta de identificación (abajo)
P. Cable de alimentación
Q. Tubo de aspiración de agua
R. Tanque de agua
S. Zumbador interno: si está activo indica máquina lista o anomalía
T. Junta de hermeticidad - repuesto
U. Portaobleas usadas

PIÈCES COMPOSANT LA MACHINE

A. Interrupteur général : dehors= OFF; dedans = ON
B. Interrupteur café/eau chaude:
dehors = aucune opération ; dedans = écoulement café/eau chaude
C. Sélecteur vapeur/café: dehors= café/eau chaude; dedans = vapeur
D. Lampe témoin machine Allumée:
Éteinte = machine éteinte; Allumée (rouge) = machine allumée
E. Lampe témoin machine Prête:
Éteinte = machine N'est pas prête; Allumée (verte) = Machine prête
F. Thermomètre chaudière
G. Porte-filtre
H1. Logement Porte-filtre
H2. Sous-chaudière
I. Bouton rotatif Vapeur/eau chaude
J. Lance débit Vapeur
K. Orifice d'aspiration Air
L. Grille d'appui Tasse
M. Flotteur bac plein
N. Chauffe-tasses
O. Plaquette des données (en dessous)
P. Câble d'alimentation
Q. Tuyau d'aspiration Eau
R. Réservoir eau
S. Avertisseur sonore interne: s'il est actif il indique que la machine est prête ou une anomalie
T. Joint d'étanchéité - pièce de rechange
U. Porte-monodoses terminés

ONDERDELEN VAN HET TOESTEL

A. Hoofdschakelaar: uit= OFF; in= ON
B. Schakelaar koffie/warm water
uit= geen uitloop; in= uitloop koffie/warm water
C. Keuzeschakelaar damp/koffie:
uit= koffie/warm water; in= damp
D. Controlelampje toestel aan:
uit = toestel uitgeschakeld; aan (rood) = machine aangeschakeld
E. Controlelampje toestel gereed:
uit = toestel niet gereed; aan (groen) = toestel gereed
F. Thermometer ketel
G. Filterhouder
H1 Invoegplaats filterhouder
H2. Ketelbasis
I. Draaiknop damp/warm water
J. Damptuitje
K. Luchtaanzuigopening
L. Steunrooster voor kopje
M. Vlotter - reservoir vol
N. Kopjesverwarmer
O. Typeplaatje (onder)
P. Voedingskabel
Q. Wateraanzuigbuisje
R. Waterreservoir
S. Intern lichtje: indien aan: duidt op toestel gereed of anomalie
T. Afdichtring vervangstuk
U. Houder voor gebruikte padjes

IL SISTEMA E.S.E.



La macchina per espresso X6 impiega il sistema EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E).

Per un corretto funzionamento è necessario utilizzare i serving E.S.E, facilmente riconoscibili dal marchio impresso sulle confezioni, lo stesso che si ritrova anche sulle macchine per espresso.

Il sistema E.S.E garantisce una serie di vantaggi: la qualità del caffè espresso è indipendente dall'esperienza del consumatore nel prepararlo, l'impiego è facile e molto veloce, la pulizia del sistema è estremamente semplice.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere sempre osservate le seguenti misure di sicurezza:

- Leggere attentamente le istruzioni
- Non toccare mai una superficie calda. Usare manici e pulsanti
- Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina o in acqua o altro liquido
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini
- Disinserire la spina dall'impianto elettrico quando:
  *l'apparecchio non viene utilizzato
  *se ne esegue la pulizia
  *si riempie il serbatoio d'acqua.

  Prima di disinserire la spina accertarsi che l'interruttore generale (A) sia chiuso ovvero posizionato all'infuori.
  Lasciar raffreddare prima di aggiungere o levare parti accessorie e prima della pulizia.
- Non utilizzare un apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio mostra segni di cattivo funzionamento oppure se ha subito qualche danno. Riportare l'apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per controlli o riparazioni
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone
- Non utilizzare all'esterno
- Non lasciare penzolare il cavo da tavoli o banconi
- Non appoggiate l'apparecchio su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti
- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con uso improprio della stessa
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 6A se alimentata a 230Vac e 12A se alimentata a 110Vac e dotata di un'efficiente messa a terra
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza o dalla non conformità alle leggi vigenti, dell'impianto di messa a terra
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi) e superiore a 40°C
- CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Attenzione: Se la decalcificazione non viene effettuata regolarmente - secondo istruzioni contenute nel capitolo DECALCIFICAZIONE - è indispensabile farla eseguire in un centro di assistenza.

INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, leggere con attenzione le norme di sicurezza riportate nel capitolo precedente.

Accertarsi che gli interruttori (A), (B) e (C) siano fuori, che la manopola vapore (I) sia chiusa (fig. 1) e che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.

Agganciare il portafiltro (G) (fig. 2).

Estrarre il serbatoio (R) lavarlo, riempirlo con acqua fredda e riposizionarlo nel suo alloggiamento (fig. 3).

Assicurarsi che il tubo di aspirazione (Q) sia immerso nell'acqua.

Collegare elettricamente la macchina.

ACCENSIONE

Verificare la presenza di acqua in serbatoio.

Accendere la macchina schiacciando l'interruttore (A). Verificare l'accensione della spia rossa (D) (fig. 4). Se la macchina emette un segnale acustico ripetuto ogni secondo riportare in posizione esterna gli interrutori caffè e vapore.

Nella prima accensione la lancetta del termometro (F) incomincia a salire fino a entrare nella zona vapore per poi tornare nella zona caffè. Dopo alcuni minuti la macchina segnala il raggiungimento della temperatura di funzionamento con l'accensione della spia verde (E) (fig. 5) ed un breve segnale acustico. In caso di mancata accensione delle spie o di un segnale acustico veloce (5 impulsi al secondo) consultare il capitolo PROBLEMI E SOLUZIONI.

NOTA: In caso di primo utilizzo o dopo prolungato periodo di inattività si suggerisce di erogare attraverso il portafiltro alcune tazze d'acqua (fig. 6).

PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ

Premessa: la macchina X6 è stata concepita per fornire il massimo risultato con serving E.S.E. illy fustellati secondo la figura 7.

In caso di utilizzo di serving fustellato diversamente occorre eliminare la carta in eccesso lasciando attorno al serving un bordo di circa 5 mm; altrimenti si possono verificare inconvenienti tecnici e perdite di acqua dal gruppo di estrazione.

Accertarsi che la spia di macchina pronta (E) sia accesa e l'interruttore (C) sia in posizione caffè (fuori) (fig. 8).

Sganciare il portafiltro (G), appoggiare il serving sul portafiltro (fig. 9) in corrispondenza del foro centrale, agganciare il portafiltro all'alloggiamento facendolo ruotare verso destra fino a portarlo alla posizione corrispondente al tipo di caffè che si intende preparare.

Infatti la macchina è dotata dell'innovativo gruppo di estrazione >TRIO che permette di preparare in modo ottimale, a seconda della posizione di chiusura del portafiltro, un caffè lungo (fig.10A), un espresso normale (fig.10B) ed un espresso ristretto (fig. 10C).

Azionare verso l'interno l'interruttore di erogazione (B), al raggiungimento della quantità desiderata riportare l'interruttore (B) in posizione esterna.

Ad operazione ultimata, sganciare il portafiltro ed estrarre il serving esausto battendo il bordo della manetta portafiltro rovesciata sulla gomma dello scarica serving (fig. 11).

Per preparare altri caffè, ripetere la sequenza dall'inizio.

Si raccomanda, prima di spegnere la macchina o alla fine di ogni utilizzo, di vuotare e riagganciare il portafiltro e di far scorrere acqua calda, in modo da rimuovere i residui di bevanda presenti.

Attenzione: in caso si dimentichi di interrompere l'erogazione, la macchina spegne automaticamente la pompa dopo circa un minuto ed emette un segnale acustico ogni secondo; per ripristinare il funzionamento, è sufficiente riportare l'interruttore caffè (B) in posizione esterna.

Non usate l'acqua distillata o demineralizzata per la preparazione del caffè.

Attenzione: dopo che la macchina è accesa da parecchie ore ma non si è erogato nessun caffè potrebbe stentare a partire l'erogazione del caffè (tasto B). Basterà aprire per alcuni secondi la manopola del vapore (I) avendo schiacciato il tasto caffè (B) e l'erogazione riprenderà regolarmente.

EROGAZIONE VAPORE PER CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino, dopo aver preparato il caffè, versare latte freddo in un contenitore metallico ed seguire le seguenti istruzioni.

Accertarsi che il portafiltro sia privo di serving.

Schiacciare l'interruttore (C) in posizione vapore; la spia di macchina pronta (E) si spegne e l'indicatore di temperatura sul termometro (F) inizia a salire (fig. 12).

Quando la macchina è pronta emette un breve segnale acustico e la spia verde si riaccende; ruotare la manopola vapore (I) in senso antiorario, fare uscire l'acqua residua dal tubo fino all'ottenimento del vapore e richiudere la valvola vapore.

Immergere la lancia vapore (J) nel contenitore del latte (fig.13) e ruotare la manopola vapore (I) in senso antiorario.

Il piccolo foro (K) presente sulla lancia vapore rende possibile l'assorbimento dell'aria necessaria alla formazione della schiuma per il cappuccino; evitare pertanto di immergerlo nel latte.

Raggiunto il volume di schiuma desiderato, chiudere la valvola vapore e riportare in posizione caffè (fig.14) l'interruttore (C).

Versare la schiuma e il latte nella tazza contenente il caffè (fig. 15).

Si consiglia di pulire accuratamente il cappuccinatore (K) dai residui di latte (fig. 16) evitando sempre il contatto diretto con le dita.

ATTENZIONE: Il contatto con la lancia vapore (J) può provocare ustioni gravi.

PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ DOPO L'EROGAZIONE DI VAPORE

È molto importante evitare di preparare un espresso subito dopo aver erogato vapore perché la caldaia è troppo calda e il gusto risulta compromesso.

Portando il selettore (C) dalla posizione vapore (dentro) a quella caffè (fuori) la spia (E) si spegne per qualche minuto dando tempo alla macchina di raffreddarsi; quando la caldaia raggiunge la temperatura idonea, la spia si riaccende e si può procedere alla preparazione del caffè.

Se si vuole riportare più velocemente la macchina alla temperatura ideale per il caffè procedere come segue:

1. Assicurarsi che il portafiltro sia agganciato e vuoto e l'interruttore (C) sia in posizione caffè (fuori). (fig.14)
2. Erogare acqua, azionando l'interruttore caffè (B), in un recipiente fino a quando la macchina emette un breve segnale acustico e la spia verde si riaccende. (fig. 17)
3. La caldaia è di nuovo alla temperatura idonea per preparare un espresso.

ATTENZIONE: Se la leva dell'interruttore (C) è in posizione vapore (premuta), l'interruttore caffè (B) non funziona. (fig. 18)

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

L'erogazione dell'acqua calda avviene attraverso la lancia vapore (J).
Procedere come segue:

1. accertarsi che gli interruttori caffè (B) e vapore (C) siano fuori e la spia (E) di macchina pronta sia accesa
2. collocare il recipiente sotto la lancia vapore
3. ruotare in senso anti-orario la manopola del vapore (I) e schiacciare l'interruttore acqua/caffè (B) (fig. 19)
4. erogare la quantità di acqua calda desiderata
5. far uscire l'interruttore acqua/caffè (B) e quindi ruotare in senso orario (fig. 20) la manopola del vapore (I).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per il corretto funzionamento e un elevato standard di qualità della bevanda si consiglia di eseguire regolarmente e scrupolosamente la pulizia della macchina.

Operazioni da eseguire a macchina fredda e scollegata:

- pulizia del serbatoio dell'acqua
- pulizia del portafiltro; nb: la pulizia e rimozione di eventuali residui solidi risulta più accurata se si rimuove il filtro svitando la vite (fig. 21)
- pulizia della lancia vapore; nb: rimuovere con accuratezza eventuali residui di latte sulla lancia, nel foro di aspirazione dell' aria e nel foro di fuoriuscita vapore
- pulizia del cassetto raccogligocce
- pulizia della griglia d'appoggio.

Nel caso si presentino delle perdite d'acqua dal porta-filtro durante l'erogazione del caffè, bisogna sostituire l'anello di guarnizione O-R sfilandolo dalla sua sede (fig. 22) e sostituendolo con quello nuovo in dotazione(T) (fig. 23). Se si vuole pulire il portafiltro in plastica bisogna sganciarlo dalla manetta. Per fare questa operazione girare lo scarica serving(U) e premere il beccuccio nel foro, il filtro si sgancerà automaticamente (fig. 24).

Operazioni da eseguire a macchina accesa:
Per eliminare dalla camera di estrazione i residui grassi del caffè, che depositandosi e invecchiando possono creare alterazioni spiacevoli all'aroma e al gusto del vostro espresso, è consigliabile ogni 30 giorni fare un lavaggio con una pastiglia adatta per sciogliere questi residui. Trovate una campionatura di questo prodotto all'interno della confezione.

Procedere come segue:

1. Sganciare la manetta portafiltro (G) dalla macchina
2. Collocare sul filtro una pastiglia
3. Riagganciare la manetta (G) con la pastiglia nella macchina
4. Posizionare un recipiente sotto il portafiltro, azionare l'interruttore caffè (B) per 30 secondi ed attendere 60 secondi prima di azionare nuovamente l'interruttore del caffè. Durante questa pausa di 60 secondi far ruotare la manetta a sinistra e destra e viceversa più volte per ottenere una pulizia anche della guarnizione di tenuta
5. Eseguire 6 cicli dell'operazione del punto 4
6. Terminati i 6 cicli accertarsi che nel portafiltro non vi siano residui della pastiglia
7. Nel caso si rilevino dei residui aver cura di rimuoverli togliendo il portafiltro della macchina, erogando acqua calda azionando l'interruttore del caffè (B) e lavando il portafiltro sotto l'acqua
8. Chiudere l'interruttore del caffè (B)
9. Riposizionare la manetta portafiltro (G) nella macchina

Importante:
Ricordatevi di tenere sempre il tubo del vapore privo di residui di latte sia esternamente che internamente ai fori di erogazione.

Pulire tempestivamente il cappuccinatore ad ogni uso mediante una spugnetta. Per i fori la pulizia può essere fatta con uno spillo (fig. 16).

Di notte immergere il portafiltro in un recipiente con acqua per mantenerlo pulito.

DECALCIFICAZIONE

La necessità di eseguire la decalcificazione dipende dall'acqua usata, dalle ore di funzionamento della macchina e dal numero di caffè fatti. La tabella seguente contiene alcuni valori orientativi in caso di uso giornaliero.

Contenuto di calcare	Decalcificazione
Da alto a molto alto	ogni mese
Medio	ogni 2 mesi
Basso	ogni 3 mesi

Non usate l'acqua distillata o demineralizzata per la preparazione del caffè.

ATTENZIONE: Si consiglia di usare il nostro prodotto per la decalcificazione (fig. 25). Se le procedure di decalcificazione non vengono eseguite il calcare può provocare difetti di funzionamento non coperti da garanzia. Aceto, lisciva, sale, acido formico, danneggiano la macchina!

Procedura di decalcificazione:
Diluire il contenuto della bustina in 1 litro d'acqua. Versare la soluzione nel serbatoio. Accendere la macchina e lasciare erogare in quantità pari a 2 o 3 tazze. Attendere 15 minuti e far erogare ad intervalli regolari 2 o 3 tazzine di soluzione fino ad esaurimento. Ripetere l'operazione fino al consumo della soluzione. Infine lavare il serbatoio, riempirlo di acqua fresca e compiere una decina di erogazioni d'acqua, in modo da pulire completamente la caldaia da eventuali residui. Attenzione: Se la decalcificazione non viene effettuata regolarmente è indispensabile farla eseguire in un centro di assistenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Materiale carrozzeria:	ABS
Materiale caldaia interna:	Ottone
Pompa:	18 bar
Peso senza imballo:	6 Kg
Voltaggio:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Potenza:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Serbatoio:	1,2 litri

Termostato elettronico ad alta precisione, scaldatazze, funzione vapore e acqua calda, caricamento automatico della caldaia.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

LIMITAZIONI SULLA GARANZIA

La garanzia non copre riparazioni causate da:

- Guasti causati dal calcare o da una non periodica decalcificazione
- Guasti causati da un funzionamento con voltaggio diverso da quello prescritto sulla targhetta dati
- Guasti causati da uso improprio o non conforme alle istruzioni
- Guasti causati da modifiche apportate internamente.

Costi di riparazione su macchine precedentemente manipolate da centri d'assistenza non autorizzati saranno totalmente a carico del cliente.

Tenere accesa la macchina senza aver ricaricato d'acqua la caldaia può provocare dei danni non coperti da garanzia.

Inoltre:

- Non battere il portafiltro sulla griglia di scolo (L) o sulla carrozzeria
- Non mettere il cassetto di scolo (M) in lavastoviglie
- Mantenere il fondo dell'interno della colonna porta serbatoio sempre asciutto.

Non osservare questi punti potrebbe creare dei problemi alla carrozzeria non coperti da garanzia.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	SOLUZIONE	PERMANENZA DEL PROBLEMA
- Impulsi acustici lenti (1 al secondo)	Se avviene all'accensione della macchina: portare l'interruttore caffé/acqua calda (B) e l'interruttore vapore (C) in posizione esterna. Se avviene durante l'erogazione di caffè o acqua calda, riportare l'interrutore caffè/acqua calda (B) in posizione esterna.	Contatta l'assistenza
- Impulsi acustici veloci (5 al secondo)	Eseguire le seguenti operazioni: spegnere la macchina; riempire il serbatoio dell'acqua; mettere un recipiente in corrispondenza della lancia vapore e aprire il rubinetto vapore; accendere la macchina; attendere la fuoriuscita di acqua dalla lancia vapore; chiudere il rubinetto vapore; attendere accensione spia verde (E)	Contatta l'assistenza
- Il caffè ha un gusto cattivo	Macchina sporca: consultare il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE	Contatta l'assistenza
- La macchina non eroga caffè	Portare l'interruttore caffè/acqua calda (B) in posizione esterna caso a) manca acqua nel serbatoio: riempire il serbatoio dell'acqua; mettere un recipiente in corrispondenza della lancia vapore e aprire rubinetto vapore; portare l'interruttore caffè/acqua calda (B) in posizione schiacciata; attendere la fuoriuscita di acqua dalla lancia vapore; chiudere il rubinetto vapore; verificare la ripresa dell'erogazione caso b) l'interruttore vapore (C) è in posizione schiacciata (vapore): riportarlo in posizione esterna; consultare capitolo PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ DOPO EROGAZIONE DI VAPORE caso c) dopo un prolungato periodo di macchina accesa senza erogazioni: aprire il rubinetto del vapore e schiacciare il pulsante del caffè (B) fino all'uscita di acqua dal tubo vapore richiudere e fare caffè regolarmente	Contatta l'assistenza
- Apro il rubinetto e la macchina non eroga vapore	Verificare posizione bassa interruttore (C); Verificare accensione spia (E); Spegnere la macchina tramite interruttore generale (A); Attendere che sia fredda (almeno un'ora). Rimuovere eventuale ostruzione del foro di uscita vapore	Contatta l'assistenza
- Fuoriuscita di acqua all'interno della macchina	Spegnere la macchina. Disinserire spina elettrica dalla rete	Contatta l'assistenza
- Il vapore esce ma il latte non viene montato	Rimuovere eventuale ostruzione del foro (K); Verificare che l'interruttore (C) sia schiacciato e che la spia (E) sia accesa	Contatta l'assistenza
- Perdite d'acqua dal gruppo durante l'erogazione	Spegnere la macchina e staccare il cavo di alimentazione. Attendere che la macchina sia fredda. Rimuovere eventuali residui solidi dal sottocaldaia. Se il problema permane: Sostituire la guarnizione circolare in gomma secondo le indicazioni del capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE	Contatta l'assistenza
- Accendo la macchina ma la spia (D) non si accende	Verificare lo stato degli interruttori di protezione della rete elettrica domestica. Verificare la connessione del cavo elettrico alla macchina. Ricollegare cavo elettrico alla rete	Contatta l'assistenza

RACCOMANDAZIONI

Per ottenere un espresso di elevata qualità ricordare di:

- scaldare le tazzine prima dell'uso (sullo scaldatazze o con acqua calda)
- preparare il caffè solo quando la spia verde è accesa e l'interruttore (C) in posizione alta
- erogare una piccola quantità di acqua a fine utilizzo in modo da rimuovere i residui di caffè dal gruppo
- accendere la macchina almeno 20 minuti prima dell'uso
- cambiare l'acqua nel serbatoio almeno una volta alla settimana

Si raccomanda inoltre di utilizzare acqua a basso tenore di calcare per ridurre i depositi all'interno della macchina.

THE E.S.E. SYSTEM



The X6 espresso machine uses the EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.) system: for it to operate properly it is necessary to use the E.S.E. servings, which are easily recognisable from the brand name printed on the packets, the same one that is shown on the espresso machines. The E.S.E. system guarantees a series of benefits: the quality of the espresso coffee always remains constant, irrespective of the consumer's skill in making it. It is easy to use and very fast, and the system is extremely easy to clean.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read the instructions carefully
- Never touch hot surfaces. Use handles and knobs
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid
- The machine must not be used by children
- Unplug from power socket:
  *when the appliance is not in use
  *before cleaning
  *the water tank is being filled.

  Before unplugging, make sure that general switch (A) is off or pressed out.
  Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance
- Do not operate any appliance that has a damaged power cord or plug or has given signs of malfunctioning, or has been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service facility for checking or repairs
- The use of accessory attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may cause fires, electric shocks or injuries to people
- Do not use outdoors
- Do not leave power cord to hang over edge of table or counter
- Do not place the appliance on electric or gas burners, or in a hot oven
- Do not use the appliance for anything other than its intended use
- This machine is designed to "make espresso coffee" and to "heat beverages": take care not to scald yourself with jets of water or steam or from improper use
- After removing the packaging, make sure that the machine is in good conditions. Should there be any doubt whatsoever, do not use the appliance and contact a qualified person
- This appliance is intended for household use only. Any other use is considered improper and thereby dangerous
- The manufacturer shall not be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect or unreasonable use
- Should there be any fault or malfunction, switch the machine off and do not tamper with it. Contact only Technical Assistance Centres that are authorised by the manufacturer for any repairs and ask them to use original spare parts only. Failure to do so will compromise the safety of the appliance
- Place the appliance on a work top away from water taps and basins
- Check that the electrical mains voltage corresponds to that indicated on the plate. Connect the appliance only to an earthed power socket with a minimum rating of 6A at 230 VAC and a 12A rating at 110 VAC
- The manufacturer shall not be held responsible for any accidents caused by failure to provide an earthing system or non compliance with the laws in force
- Should there be any incompatibility between the socket and the appliance plug, have the socket replaced with another of a suitable type by a qualified person
- The machine must not be installed in an environment with a temperature lower than or equal to 0°C (if the water freezes, the appliance could get damaged) or exceeding 40°C
- KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

Caution: If limescale is not removed regularly - as outlined in the chapter on DESCALING - it is imperative that this is done by a service centre.

MACHINE INSTALLATION AND OPERATION

Before connecting the machine to the electrical mains, read the safety rules outlined in the previous chapter with care.

Make sure that switches (A), (B) and (C) are pressed in, that the steam knob (I) is closed (fig.1) and that the machine is unplugged from the electrical mains.

Insert the filter-holder (G) (fig. 2).

Remove tank (R), wash it, fill it with cold water and replace it in the machine (fig. 3).

Make sure that the intake pipe (Q) is immersed in the water.

Connect the machine to the power supply.

SWITCHING ON

Make sure that there is water in the tank.

Switch the machine on by pressing in switch (A). Make sure that the red light (D) (fig. 4) comes on. If a repetitive acoustic signal is given every second, flip the coffee and steam switches upwards.

When the machine is first switched on, the thermometer pointer (F) starts to go up until it reaches the steam zone and then it returns to the coffee zone. After a few minutes, the green light (E) (fig. 5) comes on to indicate that the operating temperature has been reached and there is a short acoustic sound. Should the lights or the rapid acoustic signal (5 impulses per second) fail to come on consult the chapter on TROUBLESHOOTING.

NOTE: If the machine is being used for the first time or if it has been inoperative for a lengthy period, flushing is recommended by running water through the filter-holder several times (fig. 6).

COFFEE PREPARATION

Foreword: the X6 machine has been designed to provide the best coffee using an Illy E.S.E. coffee pod as shown in figure 7.

If a different serving is used, remove the excess paper, leaving a 5 mm border around the coffee pod; otherwise technical inconveniences may arise and water may leak from the extraction group.

Make sure that the machine ready light (E) comes on and switch (C) is in coffee position (out) (fig. 8).

Remove filter-holder (G), place the serving in the centre of the filter-holder (fig. 9), fit filter-holder in the brewhead and turn to the right until it is aligned with the type of coffee required.

In fact, the machine is fitted with the innovative extraction group >TRIO that allows a mild coffee (fig.10A), normal coffee (fig.10B) or extra-strong coffee (fig. 10C) to be prepared in the best possible way, depending on how the filter-holder is positioned.

Press in switch (B) and once you have the required amount of coffee press out switch (B).

When the operation has been completed, remove the filter-holder and then the used serving by turning the filter-holder upside down and tapping the edge on the rubber used serving dump (fig. 11).

To prepare other coffees, repeat the entire sequence.

Before switching off the machine or after each use, empty the filter-holder, put it back in the brewhead and flush it with hot water so as to remove any residues.

Caution: Should you forget to switch the water off, the machine will automatically switch the pump off after about two minutes and an acoustic signal will come on every second; to reset operation, simply press out switch (B).

Do not used distilled or demineralised water to prepare coffee.

Caution: If the machine has been on for several hours without any coffee having been prepared, you may notice a few problems in getting it restarted (button B). Simply open the steam knob (I) for a few seconds, after having pressed the coffee button (B), and the machine will restore its normal operation.

STEAM GENERATION TO MAKE A CAPPUCCINO

To make a cappuccino, after having prepared the coffee, pour some cold milk into a metal recipient and follow the instructions below.

Make sure that the filter-holder has no serving in it.

Press switch (C) in steam position; the machine ready light (E) will switch off and the thermometer temperature indicator (F) will start to go up (fig. 12).

When the machine is ready, a short acoustic sound will be given and the green light will come on again; turn the steam knob (I) anti-clockwise, allow the residual water to flow out of the pipe until steam is released, then close the steam valve.

Place the milk recipient under the steam wand (J) (fig.13) and turn the steam knob (I) anti-clockwise.

The small hole (K) on the steam wand will take in the necessary amount of air to create a froth for the cappuccino; therefore make sure that it is not covered by the milk.

Once the desired amount of froth has been achieved, close the steam valve and flip switch (C) in coffee position (OUT) (fig.14)

Pour the milk and froth in the cup containing the coffee (fig. 15).

Clean the cappuccino spout (K) from all milk residues (fig. 16) avoiding direct contact with the hands at all times.

CAUTION: Contact with the wand (J) may cause serious burns.

COFFEE PREPARATION AFTER STEAM DISPENSING

It is very important to avoid making an espresso immediately after steam has been dispensed, as the machine is still too hot and this could compromise the flavour.

Press selector switch (C) from steam position (in) to coffee position (out); light (E) goes off for a few minutes giving the machine a little time to cool down; when the boiler has reached a suitable temperature, the light comes on again and coffee can be prepared once again.

If you wish to reduce the temperature of the machine quickly and obtain a perfect espresso, follow the instructions below:

1. Make sure that the empty filter-holder is inserted in the brewhead and switch (C) is in coffee position (out). (fig.14)
2. Turn on coffee switch (B), so that the water flows into a recipient until a brief acoustic signal is given and the green light comes on again. (fig. 17)
3. The boiler has again reached a suitable temperature to prepare an espresso coffee.

CAUTION: If switch (C) is in steam position (pressed in), coffee switch (B) does not work. (fig. 18)

HOT WATER DISPENSING

Hot water is dispensed through the steam wand (J).
Proceed as follows:

1. Make sure that coffee switch (B) and steam switch (C) are pressed out and the machine ready light (E) is on
2. Place a recipient under the steam wand
3. Turn the steam knob (I) anti-clockwise and press in the water/coffee switch (B) (fig. 19)
4. Dispense the required amount of hot water
5. Press out water/coffee switch (B) and turn steam knob (I) clockwise (fig. 20).

CLEANING AND MAINTENANCE

For correct operation and a high quality standard acurate cleaning of the machine is recommended on a regular basis.

Procedures to be followed with cold and disconnected machine:

- water tank cleaning
- filter-holder cleaning; NB: cleaning and removal of any solid residues is more accurate if the filter is removed by means of the screw (fig. 21)
- steam wand cleaning; NB: remove any milk residues on the wand, the air intake hole and the steam outlet hole with precision
- drip tray cleaning
- grate cleaning.

Should there be any water leak from the filter-holder when preparing coffee, replace the O-R seal by removing it from its seat (fig. 22) and inserting the new one provided (T) (fig. 23). To clean the plastic filter-holder release it from the handle. To do this, turn the used serving container (U) upside down and press the spout in the hole, the filter will automatically drop out (fig. 24).

Procedures to be followed with machine on:

To remove fatty residues of coffee from the extraction group compartment, which can spoil the aroma and taste of your espresso if they deposit and age, clean the machine every 30 days using a cleaning tablet to dissolve such residues. A sample of this product can be found inside the package.

Proceed as follows:

1. Remove the filter-holder handle (G) from the machine
2. Place a tablet in the filter
3. Replace the handle (G) with the tablet in the machine
4. Position a recipient beneath the filter-holder, turn on the coffee switch (B) for 30 seconds and wait 60 seconds before turning on the coffee switch again. During this 60-second break, turn the handle to the left and to the right and vice versa, several times to clean the seal as well
5. Repeat point 4 six times
6. Once the 6 cycles have been completed, make sure there are no tablet residues in the filter-holder
7. If there are any residues, make sure they are removed by releasing the filter-holder from the machine, and washing it with hot water by turning on coffee switch (B)
8. Turn off coffee switch (B)
9. Replace the filter-holder handle (G) in the machine

Important:
Remember to keep the steam pipe clean from any milk residues both inside and outside the holes.

Clean the cappuccino maker immediately after every use by means of a sponge. The holes can be cleaned using a pin (fig. 16).

At night dip the filter-holder in a recipient filled with water to keep it clean.

DESCALING

The need to remove limescale depends on the type of water used, the hours of machine operation and the number of coffees made. The following table contains a few indicative values relating to daily use.

Limescale content	Descaling
From high to very high	every month
Average	every 2 months
Low	every 3 months

Do not use distilled or demineralised water to prepare coffee.

CAUTION: The use of our descaling product (fig. 25) is recommended. If limescale removal is not performed, it could cause defective operation, which is not covered by the warranty. Vinegar, lye, salt, formic acid damage the machine!

Descaling procedure:
Dilute the contents of a sachet in 1 litre of water. Pour the solution in the water tank. Switch on the machine and flush the equivalent of 2 to 3 cups. Wait 15 minutes and flush 2 or 3 cups of solution at regular intervals until the water has finished. Repeat the operation until all the solution has been used up. Then wash the tank, fill it with fresh water and flush again with clear water about ten times so that the boiler is completely free from any residues. Caution: if descaling is not carried out regularly, it must be performed by an authorised assistance centre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Body material:	ABS
Internal boiler material:	Brass
Pump:	18 bar
Weight without packaging:	6 kg
Voltage:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Power:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Tank:	1.2 litres

Electronic high-precision thermostat, cup warmer, steam and hot water, automatic boiler filling.

The manufacturer reserves the right to make modification or improvements without prior notice.

LIMITED WARRANTY CONDITIONS

The warranty does not cover repairs caused by:
- Faults due to limescale or non regular descaling
- Faults due to operation with different power supply to that indicated on the data plate
- Faults due to improper use or use not conform to the instructions
- Faults due to internal modifications made to the machine.

The cost of repairs on machines that have been previously carried out by non-authorised assistance centres shall be at customer's full expense.
If the machine is kept on without having filled the boiler with water any damage caused will not be covered by the warranty.
Moreover:
- Do not tap filter-holder on the drip grate (L) or body
- Do not put the drip tray (M) in the dishwasher
- Keep the internal part of the tank holder dry at all times.

Non observance of these points could create problems to the body that are not covered by the warranty.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION	PERSISTENCE OF THE PROBLEM
- Slow acoustic impulses (1 per second)	If this occurs when the machine is switched on: press out the coffee/hot water switch (B) and steam switch (C). If this occurs when the coffee or hot water is dispensed, press out the coffee/hot water switch (B)	Contact assistance
- Rapid acoustic impulses (5 per second)	Carry out the following operations: switch off the machine; fill the water tank; place a recipient under the steam wand and open the steam valve; switch on the machine; wait for water to flow out of the steam wand; close the steam valve; wait for the green light (E) to come on	Contact assistance
- Coffee has a foul taste	The machine is dirty: see chapter on CLEANING AND MAINTENANCE	Contact assistance
- The machine does not dispense coffee	Press out the coffee/hot water switch (B) case a) no water in the tank: fill the tank with water; put a recipient under the steam wand and open the steam valve; press in the coffee/hot water switch (B); wait for water to flow out of the steam wand then close the steam valve; check that coffee dispensing is restored. case b) steam switch (C) is pressed in (steam): press out; refer to chapter on COFFEE PREPARATION AFTER STEAM DISPENSING case c) when the machine has been on for a lengthy period without dispensing any beverage: open the steam valve and press the coffee button (B) until water comes out of the steam pipe, then close the valve and make coffee regularly	Contact assistance
- When the valve is opened, no steam is produced	Check that switch (C) is in down position; Check that light (E) is on; Switch off the machine by means of general switch (A); Wait for it to cool down (at least one hour). Remove any obstruction in the steam hole	Contact assistance
- Water leak inside the machine	Switch off the machine. Disconnect the machine plug from the mains	Contact assistance
- Steam is dispensed but the milk does not froth	Remove any obstructions in hole (K); Make sure that the switch (C) is pressed in and that light (E) is on	Contact assistance
- Water leaks from the group when dispensing	Switch off the machine and disconnect the power cord. Wait for the machine to cool down. Remove any solid residues from the bottom of the boiler. If the problem persists: replace the circular rubber seal, following the indications given in chapter CLEANING AND MAINTENANCE	Contact assistance
- When the machine is switched on light (D) does not come on	Check the status of the domestic electric mains protection switches. Check the connection of the electrical cord to the machine. Plug in the electrical cord to the mains again	Contact assistance

RECOMMENDATIONS

To obtain a top-quality espresso, remember to:
- warm up the cups before using them (on the cup warmer or using hot water)
- prepare the coffee only when the green light comes on and switch (C) is in up position
- dispense a small amount of water after use to remove coffee residues from the group
- switch on the machine at least 20 minutes prior to use
- change the water in the tank at least once a week

Moreover, the use soft water is recommended so as to reduce the amount of limescale deposits in the machine.

DAS E.S.E.-SYSTEM



Die Espresso-Maschine X6 arbeitet mit dem System EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.).

Für den einwandfreien Betrieb müssen die Portionen E.S.E verwendet werden, die Sie am Markenzeichen auf der Kaffeeverpackung oder auf der Espresso-Maschine erkennen.

Das System E.S.E garantiert eine Reihe von Vorteilen: die Qualität des Espresso hängt nicht von der Erfahrung der zubereitenden Person ab, die Bedienung ist einfach und schnell und die Reinigung ist äußerst einfach.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Verwendung von Elektrogeräten müssen folgende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

- Die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Griffe und Knöpfe benützen
- Um Feuer, elektrischen Schlag und Verletzungen zu vermeiden, nie das Kabel oder den Stecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen
- Die Maschine darf nicht von Kindern betrieben werden
- Den Netzstecker aus der Steckdose ausziehen wenn:
  *die Maschine nicht verwendet wird
  *die Maschine gereinigt wird
  *der Wassertank gefüllt wird.
  Achten Sie darauf, dass vor dem Herausziehen des Netzsteckers der Hauptschalter (A) ausgeschaltet, dass heißt nicht gedrückt ist.
  Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Teile davon entnehmen oder einsetzen oder bevor Sie es reinigen
- Die Maschine nie mit einem beschädigten Kabel oder Stecker benutzen, wenn die Funktionsweise Fehler aufweist, oder wenn die Maschine beschädigt wurde. Die Maschine zur nächsten autorisierten Service-Stelle zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung bringen
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, können zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen
- Nie im Freien verwenden
- Das Kabel nicht über die Kante (von Küchenabdeckung oder Tisch) hängen lassen
- Die Maschine nie auf Elektro- oder Gasbrenner oder in den heißen Ofen stellen
- Die Maschine nur für den in der Betriebsanleitung beschriebenen Zweck benutzen
- Die Maschine wurde für die Zubereitung von “Espresso-Kaffee” und um “Getränke zu wärmen” gebaut: achten Sie auf die Verbrennungsgefahr bei Wasser- und Dampfbezug oder bei nicht richtigem Betrieb
- Nachdem die Maschine ausgepackt wurde, seine Unversehrtheit kontrollieren. Bei Zweifelfällen die Maschine nicht betreiben und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden
- Diese Maschine ist für den privaten Haushalt vorgesehen. Jede andere Verwendung wird für ungeeignet, also gefährlich gehalten
- Der Hersteller ist für eventuelle Schäden, die auf nicht richtige, bestimmungsgemäße und sachgerechte Verwendung zuzuführen sind, nicht verantwortlich
- Sollten Störungen oder Defekte auftreten, die Maschine ausschalten und es nicht selber reparieren. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Service Stellen mit Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung der o.g. Punkte kann die Sicherheit der Maschine gefährden
- Die Maschine auf eine von Wasserhähnen oder Spültischen entfernte Ablage stellen
- Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Die Maschine nur an ein Stromnetz mit mindestens 6A Stromstärke bei 230Vac und 12A bei 110 Vac mit einer entsprechend ausgelegten Elektrosicherung verbinden
- Der Hersteller ist für Schäden, die auf nicht gesetzmäßige oder mangelhafte Auslegung der Elektrosicherung zuzuführen, sind nicht verantwortlich
- Bei Unvereinbarkeit zwischen Netzstecker und Steckdose, den Netzstecker von qualifiziertem Personal mit einem geeigneten ersetzen lassen
- Die Maschine nicht in Räume stellen, mit gleicher oder tieferer Temperatur als 0°C (wenn das Wasser einfriert, könnte sich die Maschine beschädigen) oder höherer Temperatur als 40°C
- DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

Achtung: Wenn die Entkalkung nicht regelmäßig - gemäß Betriebsanleitung Kapitel ENTKALKUNG - durchgeführt wird, muss sie in einer Service-Stelle durchgeführt werden.

EINRICHTUNG UND INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Bevor Sie die Maschine an das Stromnetz verbinden, lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen sorgfältig, die im vorigen Kapitel enthalten sind.

Vergewissern Sie sich, dass die Schalter (A), (B) und (C) nicht gedrückt sind, das Dampfventil (I) geschlossen ist (Bild 1) und die Maschine nicht an das Stromnetz verbunden ist.

Den Filterträger befestigen (G) (Bild 2).

Entfernen Sie den Wassertank (R), spülen Sie ihn gut, füllen Sie ihn mit kaltem Wasser auf und setzen Sie ihn wieder in die Maschine (Bild 3).

Achten Sie darauf, dass der Saugschlauch (Q) ins Wasser eintaucht.

Die Maschine an das Netz anschließen.

INBETRIEBNAHME

Kontrollieren Sie, ob der Wassertank voll ist.

Den Schalter (A) drücken und die Maschine in Betrieb setzen. Sicherstellen, dass die rote Betriebslampe aufleuchtet (D) (Bild 4). Wenn die Maschine jede Sekunde ein akustisches Signal ertönt, die Kaffee und Dampf-Schalter nach oben schalten.

Bei der ersten Inbetriebnahme beginn der Zeiger des Thermometers (F) bis zur Erreichung des Dampfbereichs zu steigen und sinkt dann bis zum Kaffeebereich. Nach einigen Minuten zeigen eine grüne Lampe (E) (Bild 5) und ein kurzes akustisches Signal die Erreichung der Betriebstemperatur an. Wenn die Lampe nicht leuchtet und das akustische Signal sehr oft ertönt (5 Impulse/Sekunde) das Kapitel PROBLEME UND LÖSUNGEN lesen.

HINWEIS: Bei erster Inbetriebnahme oder wenn die Maschine nach längerer Stillstandzeit in Betrieb genommen wird, empfiehlt sich durch den Filterträger einige Tassen Wasser auslaufen zu lassen (Bild 6).

KAFFEEZUBEREITUNG

Vorwort: die Maschine X6 wurde für Höchstleistungen mit Portionen E.S.E mit Markenzeichen illy (Bild 7) gebaut.

Wenn Portionen mit anderen Markenzeichen verwendet werden, muss das überschüssige Papier rundherum von der Portion entfernt werden, um einen Rand von zirka 5 mm zu erhalten; ansonsten können technische Probleme und Wasserverluste vom Gehäuse auftreten.

Kontrollieren Sie, dass die Betriebsbereitschaftslampe (E) leuchtet und der Schalter (C) auf Kaffee geschaltet ist (nach oben) (Bild 8).

Den Filterträger (G) aus dem Gehäuse nehmen und in den Filterträger (Bild 9)eine Kaffee-Portion in Übereinstimmung mit der mittleren Bohrung einlegen, den Filterträger fest in das Gehäuse nach rechts eindrehen und die gewünschte Kaffeeart wählen.

Die Maschine ist mit dem innovativen TRIO-System ausgestattet, das je nach Schließstellung des Filterträgers, die optimale Zubereitung eines Caffè lungo (Bild A), eines normalen Espressos (Bild 10B) und eines Ristrettos (Bild 10C) ermöglicht.

Den Bezugknopf (B) drücken und bei Erreichung der gewünschten Menge wieder nach außen drücken (B).

Nach dem Kaffeebezug den Filterträger entnehmen und die gebrauchte Portion entfernen; den Rand der Kehrseite des Filterträgerhebels auf den Gummi des Entferners klopfen (Bild 11).

Für eine weitere Kaffeezubereitung sind die Vorgänge zu wiederholen.

Darauf achten, dass nach der Kaffeezubereitung oder vor Ausschaltung des Maschine sich keine Portion in der Maschine befindet, den Filterträger reinigen und in das Gehäuse eindrehen, Heißwasser laufen lassen, um alle Kaffeereste zu entfernen.

Achtung: wenn man vergisst den Bezug zu unterbrechen, schaltet die Maschine nach zirka einer Minute die Pumpe automatisch aus und ertönt jede Sekunde ein akustisches Signal; um die Maschine in Betriebsbereitschaft zu bringen den Kaffeeschalter (B) nach außen drücken.

Für die Kaffeezubereitung kein destilliertes oder entmineralisiertes Wasser verwenden.

Achtung: wenn die Maschine schon seit Stunden eingeschaltet ist aber kein Kaffee bezogen wurde, könnte es sein, dass die Kaffeezubereitung (Taste B) schwer anläuft. Es genügt einige Sekunden lang das Dampfventil (I) zu öffnen, nachdem die Kaffeetaste gedrückt wurde (B), und die Zubereitung wird wieder regelmäßig erfolgen.

ZUBEREITUNG VON DAMPF FÜR CAPPUCCINO

Um nach dem Kaffeebezug ein Cappuccino zuzubereiten, in einen Metallbehälter kalte Milch geben und die folgenden Anweisungen befolgen.

Darauf achten, dass sich keine Portion im Filterträger befindet.

Den Dampfschalter (C) auf Dampf drücken; die Betriebsbereitschaftslampe (E) schaltet aus und die Temperaturanzeige auf dem Thermometer (F) beginnt zu steigen (Bild 12).

Wenn die Maschine bereit ist ertönt ein kurzes akustisches Signal und die grüne Lampe leuchtet wieder auf; das Dampfventil (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit das Restwasser auslaufen kann, bis aus dem Dampfrohr Dampf austritt, das Dampfventil schließen.

Den Milchbehälter unter das Dampf-Auslaufrohr (J) stellen (Bild 13) und das Dampfventil (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Die kleine Bohrung (K) oberhalb der Düse nimmt die notwendige Luft für die Schaumbildung für den Cappuccino auf; darauf achten, dass diese Bohrung nicht in die Milch eingetaucht wird.

Wenn das erwünschte Ergebnis erzielt ist das Dampfventil schließen und den Schalten Sie (C) aus Schalter (Bild 14).

Den Schaum und die Milch in die Tasse mit dem Kaffee füllen (Bild 15).

Es ist wichtig den Cappuccinatore (K) von den Milchresten zu reinigen (Bild 16): vermeiden Sie direkten Hautkontakt.

ACHTUNG: Direkter Hautkontakt mit dem Dampf-Austrittsrohr (J) kann schwere Verbrennungen verursachen.

KAFFEEZUBEREITUNG NACH DEM DAMPFBEZUG

Nach erfolgter Dampfabgabe sollte die Zubereitung eines weiteren Espressos unbedingt vermieden werden, weil der Kessel zu heiß ist und den Geschmack beeinflusst.

Den Schalter (C) von Dampf (innen) auf Kaffee schalten (außen), die Leuchte (E) erlischt für ein paar Minuten und ermöglicht dabei die Kühlung der Maschine; wenn der Kessel die richtige Temperatur erreicht hat leuchtet die Lampe wieder auf und ein weiterer Kaffee kann zubereitet werden.

Für schnelle Temperaturherabsenkung die folgenden Anweisungen befolgen:

1. Darauf achten, dass der Filterträger im Gehäuse eingedreht und leer ist und der Schalter (C) auf Kaffe (außen) geschaltet ist. (Bild 14).
2. Den Kaffee-Schalter (B) betätigen und in einen Behälter solang Wasser auslaufen lassen bis die Maschine ein kurzes akustisches Signal ertönt und die grüne Lampe aufleuchtet. (Bild 17)
3. Der Kessel hat wieder die richtige Temperatur für die Zubereitung eines Espresso-Kaffees erreicht.

ACHTUNG: Wenn sich der Schalter (C) auf Druck (gedrückt) befindet, funktioniert die Kaffee-Taste (B) nicht (Bild 18).

BEZUG VON HEISSWASSER

Der Bezug von Heißwasser erfolgt durch das Dampf-Austrittsrohr (J).

1. Kontrollieren Sie, dass die Kaffee- (B) und Dampfschalter (C) nicht gedrückt sind und die Bereitschaftslampe (E) aufleuchtet;
2. Einen Behälter unter das Dampf-Austrittsrohr stellen
3. Den Druckschalter (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Schalter Wasser/Kaffe nach unten stellen (B) (Bild 19)
4. Heißwasser beziehen
5. Den Wasser/Kaffee- Schalter (B) nach außen drücken und den Dampfschalter (I) im Uhrzeigersinn drehen (Bild 20).

REINIGUNG UND WARTUNG

Für den einwandfreien Betrieb und einen hohen Qualitätsstandard des Getränks empfiehlt sich die Maschine regelmäβig und sorgfältig zu reinigen.

Folgende Arbeiten müssen durchgeführt werden, wenn die Maschine kalt und nicht an das Netz angeschlossen ist:

- Reinigung des Wassertanks
- Reinigung des Filterträgers; Hinweis: die Reinigung und Entfernung von festen Resten wird sorgfältiger durchgeführt, wenn der Filter aus dem Gehäuse ausgeschraubt und entfernt wird (Bild 21)
- Reinigung des Dampf-Austrittsrohrs; Hinweis: Milchreste sorgfältig vom Rohr, von der Lufteinlassbohrung und vom Dampfaustrittrohr entfernen
- Reinigung der Abtropfschale
- Reinigung des Abtropfgitters.

Wenn sich während der Kaffeezubereitung Wasserverluste aus dem Filterträger ereignen, muss der Abdichtungsring O-R entnommen (Bild 22) und mit einem neuen (T) (Bild 23) ersetzt werden. Für die Reinigung des Filterträgers aus Kunststoff, muss dieser vom Hebel entfernt werden. Dazu den Portionsentferner umdrehen (U) und in die Bohrung Druck ausüben, der Filter wird automatisch entfernt (Bild).

Folgende Arbeiten müssen durchgeführt werden, wenn die Maschine eingeschaltet ist:

Um die Fetten Kaffeereste von der Maschine, die das Aroma und den Geschmack des Espresso-Kaffees beeinflussen können, zu entfernen, alle 30 Tage die Maschine mit einer geeigneten und speziellen Tablette reinigen. Eine Probetablette dieses Produktes befindet sich in der Verpackung.

Die folgenden Anweisungen befolgen:

1. Den Filterträger (G) von der Maschine entnehmen
2. Auf den Filter eine Tablette legen
3. Den Filterträger (G) mit der Tablette in die Maschine einsetzen
4. Unter den Filterträger einen Behälter stellen, den Kaffee-Schalter 30 Sekunden lang betätigen und bevor der Schalter wieder betätigt wird 60 Sekunden warten. Während dieser Pause von 60 Sekunden den Hebel mehrmals links, rechts und umgekehrt drehen, um auch die Dichtung zu reinigen
5. Den Vorgang unter Punkt 4 6 Mal wiederholen
6. Wenn die 6 Arbeitsvorgänge beendet sind, darauf achten, dass sich im Filterträger keine Tablettenreste befinden
7. Falls Reste vorhanden sind, den Filterträger von der Maschine entnehmen, den Kaffee-Schalter (B) betätigen, Heiβwasser auslaufen lassen und den Filterträger unter dem Wasser reinigen
8. Die Kaffee-Taste (B) schlieβen
9. Den Filterträger (G) wieder in die Maschine einsetzen

Wichtig:
Das Dampf-Austrittsrohr und die entsprechenden Bohrungen innen und auβen immer sauber halten und Milchreste sofort reinigen.

Den Cappuccinatore nach jeder Verwendung unmittelbar mit einem Schwamm reinigen. Die Bohrungen können mit einer Nadel gereinigt werden (Bild 16).

Um den Filterträger sauber zu halten, diesen nachts in einen Behälter mit Wasser geben.

ENTKALKUNG

Die Notwendigkeit die Entkalkung durchzuführen hängt vom verwendeten Wasser, der Betriebszeit und der Kaffeeanzahl ab. Folgende Tabelle enthält Beispielswerte für den täglichen Gebrauch.

Kalkinhalt	Entkalkung
Hoch-sehr hoch	jeden Monat
Mittel	jeden 2 Monat
Niedrig	jeden 3 Monat

Für die Kaffeezubereitung kein destilliertes oder entmineralisiertes Wasser verwenden.

ACHTUNG. Wir empfehlen Ihnen unser Entkalkungsprodukt zu verwenden (Bild 25). Wenn die Entkalkungsvorgänge nicht durchgeführt werden, kann die Maschine Betriebsstörungen aufweisen, die von der Garantie ausgeschlossen sind. Essig, Lauge, Salz, Ameisensäure beschädigen die Maschine!

Entkalkungsvorgang:

Mischen Sie den Inhalt einer Tüte in 1 Liter Wasser. Das Gemisch in den Tank füllen. Die Maschine einschalten und 2 oder 3 Tassen Flüssigkeit beziehen. 15 Minuten warten und mit regelmäβigen Abständen 2 oder 3 Tassen Flüssigkeit beziehen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Letztendlich den Wassertank spülen, frisches Wasser einfüllen und zirka 10 Bezüge von Wasser durchführen, um den Kessel vollkommen von Resten zu reinigen. Achtung: Wenn die Entkalkung nicht regelmäβig durchgeführt wird, muss sie von einer Service-Stelle durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Material des Gehäuses:	ABS
Material des Kessels:	Messing
Pumpe:	18 bar
Gewicht ohne Verpackung:	6 Kg
Spannung:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Leistung:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Wassertank:	1,2 Liter

Höchst genauer elektronischer Thermostat, Tassenwärmer, Dampf und Heiβwasserbetrieb, Automatische Aufladung des Kessels.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen oder Verbesserungen ohne Voranzeige anzubringen.

GARANTIEEINSCHRÄNKUNGEN

Ausgeschlossen von der Garantie sind:

- Schäden, die auf Kalkbildung und mangelhafte Entkalkung zuzuführen sind
- Schäden, die auf Betrieb mit einer anderen Spannung als die im Typenschild der Maschine angegebenen, zuzuführen sind
- Schäden, die auf unsachgemäße Behandlung oder zweckfremde Verwendung zuzuführen sind
- Schäden, die auf Fremdeingriffe zuzuführen sind.

Die Reparaturkosten der Maschinen, die Fremdeingriffe von nicht autorisierten Service-Stellen aufweisen, sind auf Lasten des Kunden.

Die Maschine in Betreib halten, ohne den Kessel mit Wasser gefüllt zu haben kann Schäden verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind.

Außerdem:

- Den Filterträger nicht auf das Tropfgitter (L) oder auf das Gehäuse klopfen
- Die Tropfschale (M) nicht im Geschirrspüler waschen
- Den Wassertankhalter immer trocken halten.

Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann Schäden am Gehäuse verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

STÖRUNG	LÖSUNG	WEITERBESTEHEN DER STÖRUNG
- Langsame akustische Impulse (1 pro Sekunde)	Bei Einschaltung der Maschine: den Schalter Kaffee/Heißwasser (B) und den Dampfschalter (C) nach außen drücken. Bei Bezug von Kaffee oder Heißwasser, den Schalter wieder auf Kaffee/Heißwasser (B) nach außen drücken	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Schnelle akustische Impulse (5 pro Sekunde)	Die folgenden Anweisungen befolgen: die Maschine ausschalten; den Wassertank füllen; in Übereinstimmung mit dem Dampfaustrittrohr einen Behälter stellen und das Dampfventil öffnen; die Maschine einschalten; warten bis vom Dampfaustrittrohr Wasser ausläuft; das Dampfventil schließen; warten bis die grüne Lampe (E) aufleuchtet	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Der Kaffee hat einen schlechten Geschmack	Maschine reinigen: siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Die Maschine bereitet keinen Kaffee zu	Den Kaffee/Heißwasser-Schalter (B) nach außen drücken Fall a) Wassertank ist leer: den Wassertank füllen; in Übereinstimmung mit dem Dampf-Austrittrohr einen Behälter stellen und das Dampfventil öffnen; den Kaffee/Heißwasser-Schalter (B) nach innen drücken; abwarten, bis vom Austrittrohr Wasser ausläuft; das Dampfventil schließen; kontrollieren, ob eine Kaffeezubereitung möglich ist. Fall b): Der Dampfschalter (C) ist nach innen gedrückt (Dampf): den Schalter nach außen drücken; Kapitel ZUBEREITUNG EINES KAFFEES NACH DEM DAMPFBEZUG lesen. Fall c) wenn die Maschine für eine lange Zeit in Betreib geblieben ist, doch kein Kaffee zubereitet wurde: das Dampfventil öffnen und den Kaffee-Schalter (B) betätigen, bis von Rohr Wasser ausläuft; das Ventil schließen und einen Kaffee zubereiten	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Das Dampfventil ist offen aber die Maschine erzeugt keinen Dampf	Eventuelle Fremdkörper von der Dampfaustrittbohrung (K) entfernen; kontrollieren, dass der Schalter (C) nach innen gedrückt ist und dass die Lampe (E) aufleuchtet	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Im Inneren der Maschine läuft Wasser aus	Die Maschine ausschalten. Den Netzanschluss von der Maschine ausziehen	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Der Dampf tritt aus, aber die Milch schäumt nicht auf	Eventuelle Fremdkörper von der Bohrung (K) entfernen; Kontrollieren, dass der Schalter (C) nach unten geschaltet ist und dass die Lampe (E) aufleuchtet	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Wasserauslauf während dem Kaffee-Bezug	Die Maschine ausschalten und den Netzanschluss herausziehen. Abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Eventuelle Fremdkörper von der unteren Seite des Kessels entfernen. Wenn das Problem weiter besteht: Abdichtung aus Gummi, gemäß Anweisungen des Kapitels REINIGUNG UND WARTUNG austauschen	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Die Maschine ist eingeschaltet, aber die Lampe (D) leuchtet nicht auf	Die Schalter für den Schutz der elektrischen Leitung kontrollieren. Den Netzanschluss der Maschine prüfen. Das elektrische Kabel wieder an das Netz anschließen	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen

HINWEISE

Um einen Espresso von hoher Qualität zuzubereiten nicht vergessen:

- Vor der Verwendung die Tassen vorzuwärmen (auf dem Tassenwärmer oder mit Heißwasser)
- den Kaffee erst wenn die grüne Lampe aufleuchtet und der Schalter (C) nach oben geschaltet ist zuzubereiten
- nach jeder Verwendung eine kleine Menge Wasser beziehen, um Kaffeereste zu entfernen
- die Maschine mindestens 20 Minuten vor der Verwendung einschalten
- Das Wasser des Wassertanks mindestens ein Mal in der Woche wechseln.

Man empfehlt Wasser mit niedrigem Kalkinhalt zu verwenden, um Kalkablagerungen im Inneren der Maschine zu vermeiden.

SISTEMA E.S.E.



La máquina expreso X6 emplea el sistema EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E).

Para un correcto funcionamiento es necesario utilizar los serving E.S.E, que se pueden reconocer fácilmente por la marca impresa en sus envases, la misma que está en las máquinas expreso.

El sistema E.S.E brinda una serie de ventajas: la calidad del café expreso es independiente de la experiencia del usuario para prepararlo, su empleo es fácil y muy rápido, la limpieza del sistema es sumamente simple.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos se deben observar siempre las siguientes medidas de seguridad:

- Leer atentamente las instrucciones
- Jamás tocar una superficie caliente. Usar mangos y pulsadores
- Para prevenir incendios, sacudidas eléctricas o lesiones, no sumergir el cable ni el enchufe en agua u otro líquido
- No permitir que niños utilicen el aparato
- Desconectar la ficha de la instalación eléctrica:
  * cuando no se utiliza el aparato
  * si se debe realizar la limpieza del aparato
  * antes de llenar el tanque de agua.

  Antes de desconectar la ficha, cerciorarse de que el interruptor general (A) esté en OFF, o sea que sobresalga.
  Antes de agregar o quitar partes o de realizar una tarea de limpieza, dejar enfriar el aparato
- No utilizar el aparato si su cable o enchufe están dañados, si se observa que el mismo aparato no funciona correctamente o si ha sufrido algún daño

  Para controles o reparaciones, llevar el aparato al concesionario autorizado más cercano a su domicilio
- El uso de partes o elementos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, sacudidas eléctricas o lesiones a personas
- No utilizarlo al aire libre
- No dejar que el cable cuelgue de mesas o mostradores
- No apoyar el aparato sobre hornillos eléctricos o de gas, y tampoco ponerlo dentro un horno caliente
- No utilizar el aparato para usos distintos de los previstos
- Esta máquina está fabricada para "preparar café expreso" y para "calentar bebidas": prestar atención a no sufrir una quemadura por chorros de agua o vapor, o por un uso indebido de la misma
- Después de haber quitado el embalaje, cerciorarse de que el aparato esté en buen estado. En caso de dudas, no utilizarlo y dirigirse a personal profesionalmente calificado
- Este aparato debe ser empleado sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se deberá considerar impropio y, por ende, peligroso
- El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales
- En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no tratar de repararlo. En caso de necesidad de reparación del aparato, dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y exigir sólo repuestos originales. La falta de observación de lo expresado con anterioridad puede menoscabar la seguridad del aparato
- Ubicar el aparato arriba de un plano de trabajo que esté lejos de grifos de agua y fregaderos
- Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponda a la indicada en la tarjeta de identificación del aparato. Conectar el aparato sólo a una toma de corriente que tenga una capacidad mínima de 6A (para 230 Vca) y de 12A (para 110 Vca) y provista de una eficiente puesta a tierra
- El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales accidentes provocados por incumplimiento o no conformidad a las leyes vigentes de la instalación de puesta a tierra
- En caso de incompatibilidades entre toma y ficha del aparato, dirigirse a personal calificado para que reemplace la toma por otra de tipo adecuado
- Nunca instalar la máquina en un ambiente que puede alcanzar una temperatura inferior o igual a 0 °C (en caso de formación de hielo del agua dentro del aparato, este último podría dañarse) ni superior a 40 °C
- CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Atención: La descalcificación se debe efectuar con una cierta asiduidad - según las instrucciones dadas en el capítulo DESCALCIFICACIÓN - Caso contrario, luego, será necesario que la realice un centro de asistencia.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, leer atentamente las normas de seguridad enunciadas en el capítulo anterior.

Cerciorarse de que los interruptores (A, B y C) estén en posición sobresaliente, que la perilla de vapor (I) esté cerrada (Fig. 1) y que la máquina esté desconectada de la red de alimentación eléctrica.

Enganchar el portafiltro (G) (Fig. 2).

Extraer el tanque (R), lavarlo, llenarlo con agua fría y volverlo a colocar en su alojamiento (Fig. 3).

Asegurarse de que el tubo de aspiración (Q) esté sumergido en el agua.

Conectar eléctricamente la máquina.

ENCENDIDO

Verificar que dentro del tanque haya agua.

Encender la máquina apretando el interruptor (A). Verificar el encendido del testigo luminoso rojo (D) (Fig. 4). Si la máquina emite una señal acústica que se repite cada segundo, volver a poner en su posición alta los interruptores de café y vapor.

En el primer encendido la aguja del termómetro (F) comienza a subir hasta entrar en la zona vapor para luego volver a la zona café. Después de algunos minutos la máquina señala haber alcanzado la temperatura de funcionamiento mediante el encendido del testigo luminoso verde (E) (Fig. 5) y emitiendo una breve señal acústica. En el caso que los testigos luminosos no se encendieran o se tuviera una señal acústica de rápida repetición (5 impulsos por segundo), ver el capítulo PROBLEMAS Y SOLUCIONES.

NOTA: En el caso de primera utilización o después de un prolongado período de inactividad, se sugiere servir, a través del portafiltro, algunas tazas de agua (Fig. 6).

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ

Premisa: la máquina X6 ha sido concebida para proporcionar el mejor resultado con obleas (servings) E.S.E. illy troqueladas según se puede ver en la Figura 7.

En caso de utilización de obleas (servings) troqueladas de otra manera, eliminar el exceso de papel dejando alrededor de la oblea un borde de aproximadamente 5 mm; sino se pueden verificar inconvenientes técnicos y pérdidas de agua de la unidad de extracción.

Cerciorarse de que el testigo luminoso de máquina lista (E) esté encendido y que el interruptor (C) esté en la posición de café (fuera) (Fig. 8).

Desenganchar el portafiltro (G), apoyar la oblea sobre el portafiltro (Fig. 9) en correspondencia del orificio central, enganchar el portafiltro al alojamiento girándolo hacia la derecha hasta que llegue a la posición correspondiente al tipo de café que se desea preparar.

En efecto, la máquina está provista de la innovadora unidad de extracción >TRIO que permite preparar de la mejor manera, dependiendo de la posición de cierre del portafiltro, un café largo (Fig. 10A), un expreso normal (Fig. 10B) o un expreso corto (Fig. 10C).

Apretar el interruptor de suministro (B); una vez obtenida la cantidad deseada, volver a poner el interruptor (B) en su posición sobresaliente.

Una vez terminada la operación, desenganchar el portafiltro y quitar la oblea (serving) consumida golpeando el borde de la manija portafiltro invertida sobre la goma del descargador de obleas (Fig. 11).

Para preparar otros cafés, repetir la secuencia desde el inicio.

Se recomienda, antes de apagar la máquina o al final de su utilización, vaciar y enganchar el portafiltro y hacer que escurra agua caliente, para quitar los residuos de bebida que pudieran haber quedado.

Atención: si se tuviera que olvidar de interrumpir el suministro, la máquina apagará automáticamente la bomba después de aproximadamente un minuto y emitirá una señal acústica cada segundo; para restablecer el funcionamiento, volver a poner el interruptor de café (B) en su posición sobresaliente.

No usar agua destilada o desmineralizada para la preparación de café.

Atención: si la máquina estuvo encendida varias horas sin suministrar ningún café, podría presentar cierta dificultad a dar inicio al suministro de café (tecla B); en ese caso, abrir por algunos segundos la perilla del vapor (I) después de haber apretado la tecla de café (B), después de lo cual se reanudará el normal suministro.

Atención: si la máquina estuvo encendida por varias horas sin suministrar ningún café, podría presentar alguna dificultad a dar inicio al suministro de café (tecla B). En ese caso, abrir por algunos segundos la perilla de vapor (I) después de haber apretado la tecla de café (B), después de lo cual se reanudará el normal suministro.

SUMINISTRO DE VAPOR PARA CAPUCHINO

Para preparar un capuchino, después de haber preparado el café, verter leche fría en un contenedor metálico y seguir las siguientes instrucciones.

Cerciorarse de que el portafiltro no contenga ninguna oblea.

Apretar el interruptor (C) llevándolo a su posición de vapor; el testigo luminoso de máquina lista (E) se apagará y el indicador de temperatura del termómetro (F) comenzará a subir (Fig. 12).

Cuando la máquina estará lista emitirá una breve señal acústica y el testigo luminoso verde se volverá a encender; girar la perilla de vapor (I) en sentido antihorario, hacer salir el agua residual del tubo hasta obtener vapor y, luego, cerrar la válvula de vapor.

Sumergir la lanza de vapor (J) dentro del contenedor de leche (Fig. 13) y girar la perilla de vapor (I) en sentido antihorario.

El pequeño orificio (K) de la lanza de vapor posibilita la absorción del aire necesario para la formación de la espuma para el capuchino; evitar, por lo tanto, sumergirlo en la leche.

Una vez alcanzado el volumen de espuma deseado, cerrar la válvula de vapor y volver a poner en la posición café (Fig. 14) el interruptor (C).

Verter la espuma y la leche en la taza con el café (Fig. 15).

Se aconseja limpiar esmeradamente el preparador de capuchino (en italiano, cappuccinatore) (K) de los residuos de leche (Fig. 16) evitando siempre el contacto directo con los dedos.

ATENCIÓN: El contacto con la lanza de vapor (J) puede provocar quemaduras graves.

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ DESPUÉS DEL SUMINISTRO DE VAPOR

Es muy importante tratar de no preparar un expreso inmediatamente después de haber erogado vapor porque la caldera está muy caliente, con lo cual se podría perjudicar el gusto.

Moviendo el selector (C) de la posición de vapor (dentro) a la de café (fuera) el testigo luminoso (E) se apagará por algunos minutos dando así tiempo a la máquina de enfriarse; cuando la caldera llega a la temperatura ideal, el testigo luminoso se vuelve a encender, después de lo cual se puede proceder a la preparación del café.

Si se quiere llevar la máquina a la temperatura ideal para el café con mayor rapidez, entonces proceder como sigue:

1. Cerciorarse de que el portafiltro esté enganchado y vacío y que la palanca del interruptor (C) esté en su posición de café (fuera). (Fig. 14)
2. Suministrar agua, accionando el interruptor café (B), en un recipiente hasta que la máquina emita una breve señal acústica y el testigo luminoso verde se vuelva a encender (Fig. 17)
3. La caldera está nuevamente en su temperatura ideal para preparar un expreso.

ATENCIÓN: Si la palanca del interruptor (C) está en la posición de vapor (dentro), el interruptor de café (B) no funciona. (Fig. 18)

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

El suministro de agua caliente se realiza a través de la lanza de vapor (J).
Proceder como sigue:

1. Cerciorarse de que las palancas de los interruptores de café (B) y de vapor (C) estén hacia fuera y el testigo luminoso (E) de máquina lista esté encendido
2. colocar el recipiente debajo de la lanza de vapor
3. girar en sentido antihorario la perilla de vapor (I) y apretar el interruptor de agua/café (B) (Fig. 19)
4. suministrar, según se desee, agua caliente
5. poner en su posición hacia fuera el interruptor de agua/café (B) y luego girar en sentido horario (Fig. 20) la perilla de vapor (I).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para obtener un correcto funcionamiento y una bebida de alta calidad, se aconseja limpiar la máquina con cierta asiduidad y esmeradamente.

Operaciones a realizar, con la máquina fría y desconectada:

- limpieza del tanque de agua
- limpieza del portafiltro; NB: la limpieza y remoción de eventuales residuos sólidos se lleva a cabo mejor si se quita el filtro desenroscando el tornillo (Fig. 21)
- limpieza de la lanza de vapor; NB: quitar meticulosamente los residuos de leche que pudiera haber en la lanza, en el orificio de aspiración de aire y en el orificio de salida del vapor
- limpieza del contenedor recolector de gotas
- limpieza de la rejilla de apoyo.

En el caso que mientras se sirve el café se presentaran pérdidas de agua del portafiltro, reemplazar la junta de hermeticidad (O-Ring) sacándola de su sede (Fig. 22) y poniendo la nueva entregada de serie (T) (Fig. 23). Si se quisiera limpiar el portafiltro de plástico, desengancharlo de la manija. Para ello, girar el descargador de oblea (U) y apretar el pico del orificio, el filtro se desenganchará automáticamente (Fig. 24).

Operaciones a efectuar, con la máquina encendida:

Los residuos grasos de café que se depositan en la cámara de café con el pasar del tiempo pueden crear alteraciones desagradables del aroma y gusto del expreso. Para eliminar estos residuos de la cámara de extracción, se aconseja cada 30 días lavarla con una pastilla apta para disolverlos. Dentro del envase hay una muestra de este producto.

Proceder como sigue:

1. Desenganchar la manija portafiltro (G) de la máquina
2. Colocar una pastilla en el filtro
3. Enganchar la manija (G), con la pastilla, en la máquina
4. Poner un recipiente debajo del portafiltro, accionar el interruptor de café (B) durante 30 segundos y esperar 60 segundos antes de volver a accionar el interruptor de café. Durante esta pausa de 60 segundos girar la manija, hacia la izquierda y derecha y viceversa, varias veces para limpiar también la junta de hermeticidad
5. Ejecutar 6 veces los pasos del punto 4
6. Después de haber realizado 6 veces los pasos del punto 4, cerciorarse de que en el portafiltro no haya residuos de pastilla
7. En el caso que se notaran residuos, quitarlos esmeradamente sacando el portafiltro de la máquina, suministrando agua caliente accionando el interruptor de café (B) y lavando el portafiltro debajo de un chorro de agua
8. Cerrar el interruptor de café (B)
9. Volver a colocar la manija portafiltro (G) en la máquina

Importante:

No olvidarse mantener siempre el tubo de vapor sin residuos de leche, dentro y fuera de los orificios de suministro.

Limpiar sin dilaciones el preparador de capuchino (en italiano, cappuccinatore) después de cada uso utilizando una esponja. Los orificios se pueden limpiar con una aguja (Fig. 16).

Para mantener limpio el portafiltro, dejarlo sumergido de noche dentro de un recipiente con agua.

DESCALCIFICACIÓN

La frecuencia con que se debe efectuar la descalcificación depende del agua que se usa, de las horas de funcionamiento de la máquina y de la cantidad de cafés preparados. La tabla que sigue contiene algunos valores indicativos en caso de uso diario.

Contenido de depósito calcáreo	Descalcificación
De alto a muy alto	todos los meses
Medio	cada 2 meses
Bajo	cada 3 meses

No usar agua destilada o desmineralizada para la preparación de café.

ATENCIÓN: Se aconseja usar nuestro producto para la descalcificación (Fig. 25). Si no se efectúan los procedimientos de descalcificación, el depósito calcáreo puede provocar defectos de funcionamiento no cubiertos por la garantía. Los siguientes productos dañan la máquina: vinagre, lejía, sal, ácido fórmico.

Método de descalcificación:

Diluir el contenido del sobre en 1 litro de agua. Verter la solución dentro del tanque. Encender la máquina y dejar que suministre una cantidad equivalente a 2 o 3 tazas. Esperar 15 minutos y suministrar a intervalos constantes 2 o 3 pocillos de solución hasta que se agote. Repetir la operación hasta terminar la solución. Finalmente, lavar el tanque, llenarlo con agua fresca y efectuar una decena de suministros de agua, de modo de limpiar completamente la caldera de eventuales residuos. Atención: La descalcificación se debe efectuar con cierta asiduidad, contrariamente, luego, será necesario que la realice un centro de asistencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material del bastidor:	ABS
Material de la caldera interna:	Latón
Presión de la bomba:	18 Bares
Peso sin embalaje:	6 Kg
Voltaje:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Potencia:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Capacidad del tanque:	1,2 litros

Termostato electrónico de alta precisión, calentador de tazas, función vapor y agua caliente, carga automática de la caldera.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones o mejoras sin aviso previo.

LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no cubre reparaciones provocadas por:

- Fallos debidos a depósitos calcáreos o no realización de una periódica descalcificación
- Fallos debidos a funcionamiento con un voltaje diverso del prescrito en la tarjeta de identificación
- Fallos debidos a uso impropio o no conforme a las instrucciones
- Fallos debidos a modificaciones aportadas a la máquina.

Los costos de reparación sobre máquinas en las cuales hayan intervenido centros de asistencia no autorizados serán totalmente a cargo del cliente.

Mantener encendida la máquina sin haber recargado la caldera con agua puede provocar daños, los cuales no están cubiertos por la garantía.

Además:

- No golpear el portafiltro sobre la rejilla de drenaje (L) o sobre el bastidor
- No poner el contenedor de drenaje (M) en lavavajillas
- Mantener siempre seco el fondo de la parte interna de la columna que sostiene el tanque.

No observar estos puntos podría crear problemas en el bastidor, no cubiertos por la garantía.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCIÓN	EL PROBLEMA NO DESAPARECE
- Señales acústicas lentas (1 por segundo)	Si se produce al momento del encendido de la máquina: llevar el interruptor de café/agua caliente (B) y el interruptor de vapor (C) a sus respectivas posiciones hacia fuera. Si se produce durante el suministro de café o agua caliente, volver a poner el interruptor de café/agua caliente (B) en su posición hacia fuera.	Contactar a la asistencia técnica
- Señales acústicas rápidas (5 por segundo)	Efectuar las siguientes operaciones: apagar la máquina; llenar el tanque de agua; poner un recipiente en correspondencia de la lanza de vapor y abrir el grifo de vapor; encender la máquina; esperar a que salga agua de la lanza de vapor; cerrar el grifo de vapor; esperar a que se encienda el testigo luminoso verde (E)	Contactar a la asistencia técnica
- El gusto del café no es bueno	Máquina sucia: consultar el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Contactar a la asistencia técnica
- La máquina no entrega café	Llevar el interruptor de café/agua caliente (B) a su posición hacia fuera caso a) falta agua dentro del tanque: llenar el tanque de agua; poner un recipiente en correspondencia de la lanza de vapor y abrir el grifo de vapor; llevar el interruptor de café/agua caliente (B) a su posición hacia dentro; esperar la salida de agua de la lanza de vapor; cerrar el grifo de vapor; verificar que se reanude el suministro caso b) el interruptor de vapor (C) está en su posición hacia dentro (vapor): ponerlo en su posición hacia fuera; consultar el Capítulo PREPARACIÓN DE UN CAFÉ DESPUÉS DEL SUMINISTRO DE VAPOR caso c) después de un prolongado período con la máquina encendida sin ningún suministro: abrir el grifo del vapor y apretar el pulsador de café (B) hasta que salga agua del tubo de vapor y volver a cerrar, luego preparar café normalmente	Contactar a la asistencia técnica
- Se abre el grifo pero la máquina no entrega vapor	Verificar la posición baja del interruptor (C); Verificar el encendido del testigo luminoso (E); Apagar la máquina mediante el interruptor general (A); Esperar a que se enfríe (al menos una hora). Quitar, en su caso, la obstrucción del orificio de salida de vapor	Contactar a la asistencia técnica
- Pérdida de agua dentro de la máquina	Apagar la máquina. Desconectar la ficha eléctrica de la red	Contactar a la asistencia técnica
- El vapor sale pero la leche no se monta	En su caso, desobstruir el orificio (K); Verificar que el interruptor (C) esté en su posición hacia dentro y que el testigo luminoso (E) esté encendido.	Contactar a la asistencia técnica
- Pérdidas de agua de la unidad durante el suministro	Apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación. Esperar a que la máquina se haya enfriado. Quitar, en su caso, residuos sólidos en la parte baja de la caldera. Si el problema persiste: reemplazar la junta circular de goma siguiendo las indicaciones del capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Contactar a la asistencia técnica
- Se enciende la máquina pero el testigo luminoso (D) no se enciende	Verificar el estado de los interruptores de protección de la red eléctrica doméstica. Verificar la conexión del cable de alimentación a la máquina. Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica.	Contactar a la asistencia técnica

RECOMENDACIONES

Para obtener un expreso de elevada calidad, no olvidarse de:

- calentar los pocillos antes de su uso (en el calentador de tazas o con agua caliente)
- preparar el café sólo cuando el testigo luminoso verde está encendido y el interruptor (C) está en su posición alta
- suministrar una pequeña cantidad de agua al final de la utilización para quitar los residuos de café de la unidad
- encender la máquina al menos 20 minutos antes de su utilización
- cambiar el agua del tanque al menos una vez por semana

Además, se recomienda utilizar agua con un bajo contenido calcáreo para reducir el sarro dentro de la máquina.

LE SYSTÈME E.S.E.



La machine pour espresso X6 utilise le système EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E).

Aux fins d'une utilisation correcte, il est nécessaire d'utiliser les serving E.S.E. facilement reconnaissables grâce au logo imprimé sur les lots, le même qui est apposé sur les machines pour espresso. Le système E.S.E. garantit une série d'avantages: la qualité du café espresso ne dépend pas de l'expérience du consommateur en matière de préparation du café, l'utilisation est facile et très rapide, le nettoyage du système est extrêmement simple.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

- Lire attentivement les instructions
- Ne jamais toucher une surface chaude. Utiliser les poignées et les touches
- Pour se protéger du feu, de toutes décharges électriques ou lésions, ne pas immerger le câble dans l'eau ou tout autre liquide
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Débrancher la prise de l'installation électrique:
  *lorsque l'appareil n'est pas utilisé
  *lors du nettoyage
  *lors du remplissage du réservoir d'eau.

  Avant de débrancher la prise s'assurer que l'interrupteur général (A) est fermé à savoir positionné vers l'extérieur.
  Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant le nettoyage
- Ne pas utiliser un appareil si le câble ou la prise sont endommagés ou si l'appareil présente des signes évidents de dysfonctionnement ou s'il a subi des dommages. Ramener l'appareil au concessionnaire le plus proche pour tous contrôles ou toutes réparations
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des lésions aux personnes
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Ne pas laisser le câble pendre de la table ou du comptoir
- Ne pas déposer l'appareil sur des réchauds électriques ou à gaz ou dans un four chaud
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu
- Cette machine est construite pour "faire le café espresso" et pour "réchauffer des boissons": veiller à ne pas se brûler avec les jets d'eau ou de vapeur ou en l'utilisant de façon impropre
- Après l'avoir déballé, s'assurer que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié
- Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme étant impropre et donc dangereux
- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas d'éventuels dommages dérivant d'usages impropres, erronés et non raisonnables
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas l'altérer. Pour toutes réparations éventuelles, s'adresser uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander l'utilisation de pièces de rechange originales. Le non-respect de ces indications compromet la sécurité de l'appareil
- Positionner l'appareil sur un plan de travail loin de tous robinets d'eau et de tous éviers
- Vérifier que le voltage correspond bien à celui indiqué sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Brancher l'appareil à une prise de courant ayant un débit minimal de 6A si alimentée à 230 Vca et 12 A si alimentée à 110 Vca et équipée d'un dispositif efficace de mise à la terre
- Le fabricant ne peut être considéré responsable pour tous accidents éventuels causés par le non-respect ou la non-conformité aux lois en vigueur de l'installation de mise à la terre
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par du personnel qualifié la prise avec une autre du type approprié.
- Ne jamais installer la machine dans un milieu pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut s'endommager) et supérieure à 40°C
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Attention: Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement - selon les instructions contenues dans le chapitre DÉTARTRAGE - il est indispensable de le faire effectuer dans un centre d'assistance technique.

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant de brancher la machine au réseau électrique, lire attentivement les normes de sécurité figurant dans le chapitre précédent.

S'assurer que les interrupteurs (A), (B) et (C) sont en dehors, que le bouton rotatif de la vapeur (I) est fermé (fig.1) et que la machine est débranchée du réseau électrique.

Accrocher le porte-filtre (G) (fig. 2).

Extraire le réservoir (R) le laver, le remplir d'eau froide et le remettre dans son logement (fig. 3).

S'assurer que le tube d'aspiration (Q) est bien immergé dans l'eau.

Brancher la machine.

ALLUMAGE

Vérifier la présence d'eau dans le réservoir.

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur (A). Vérifier l'allumage de la lampe témoin rouge (D) (fig.4). Si la machine émet un signal sonore répété toutes les secondes, remettre sur la position vers le haut les interrupteurs café et vapeur.

Lors du premier allumage, l'aiguille du thermomètre (F) commence à monter jusqu'à entrer dans la zone vapeur pour retourner ensuite dans la zone café. Après quelques minutes, la lampe témoin verte s'allume (E) (fig.5) et un bref signal sonore se déclenche pour signaler que la température de service est atteinte. Si les lampes témoins se s'allument pas ou si le signal sonore rapide ne se déclenche pas (5 impulsions par seconde), consulter le chapitre PROBLÈMES ET SOLUTIONS.

REMARQUE: lors de la première utilisation ou après une période d'inactivité prolongée, il est conseillé de faire écouler par le porte-filtre quelques tasses d'eau (fig. 6).

PRÉPARATION D'UN CAFÉ

Avant-propos: la machine X6 a été conçue pour fournir un résultat maximum avec les serving E.S.E. Illy découpés selon la fig.7.

En cas d'utilisation de monodoses découpées différemment, il faut éliminer le papier excédant en laissant autour de la monodose un bord de 5 mm environ pour éviter tout inconvénient technique et toute fuite d'eau du groupe d'extraction.

S'assurer que la lampe témoin de "machine prête" (E) est allumée et que l'interrupteur (C) est en position café (dehors) (fig. 8).

Décrocher le porte-filtre (G), déposer le serving sur le porte-filtre (fig.9) à hauteur de l'orifice central, accrocher le porte-filtre dans le logement en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il soit sur la position correspondant au type de café que l'on souhaite préparer.

En effet la machine est équipée du groupe d'extraction novateur >TRIO qui permet de préparer de façon optimale, selon la position de fermeture du porte-filtre, un café long (fig.10A), un espresso normal (fig.10B) et un espresso serré (fig. 10C).

Actionner vers l'intérieur l'interrupteur d'écoulement (B), dès que la quantité souhaitée est atteinte remettre l'interrupteur (B) sur la position extérieure.

Lorsque l'opération est terminée, décrocher le porte-filtre, et extraire le serving usé en tapant le bord de la poignée porte-filtre renversée sur le caoutchouc d'évacuation du serving (fig. 11).

Pour préparer d'autres cafés, répéter la séquence à partir du début.

Il est recommandé, avant d'éteindre la machine ou après chaque utilisation, de vider et de raccrocher le porte-filtre et de faire couler de l'eau chaude, de façon à éliminer les résidus de boisson présents.

Attention: si l'on oublie d'arrêter l'écoulement, la machine éteint automatiquement la pompe après une minute environ et émet un signal sonore toutes les secondes: pour rétablir le fonctionnement, il suffit de remettre l'interrupteur café (B) sur la position extérieure.

Ne pas utiliser d'eau distillée ou déminéralisée pour préparer le café.

Attention: si la machine est allumée depuis de nombreuses heures sans qu'aucun café ne soit fait, l'écoulement du café pourrait avoir des problèmes (touche B). Il suffira d'ouvrir pendant quelques secondes le bouton rotatif de la vapeur (I) en ayant enfoncé la touche café (B) et l'écoulement recommencera régulièrement.

DÉBIT DE LA VAPEUR POUR CAPPUCCINO

Pour préparer un cappuccino, après avoir préparé le café, verser le lait froid dans un récipient en métal et suivre les instructions suivantes:

S'assurer que le porte-filtre est sans serving.

Appuyer sur l'interrupteur (C) en position vapeur; la lampe témoin de "machine prête" (E) s'éteint et l'indicateur de température sur le thermomètre (F) commence à monter (fig.12).

Lorsque la machine est prête, elle émet un bref signal sonore et la lampe témoin verte se rallume; tourner le bouton rotatif de la vapeur (I) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, faire sortir l'eau résiduelle du tuyau jusqu'à obtenir de la vapeur et refermer la soupape de la vapeur.

Plonger la lance-vapeur (J) dans le récipient du lait (fig.13) et tourner le bouton rotatif de la vapeur (I) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le petit orifice (K) présent sur la lance-vapeur permet l'absorption de l'air nécessaire à la formation de la mousse pour le cappuccino ; éviter donc de le plonger dans le lait.

Une fois atteint le volume de mousse souhaitée, fermer la soupape de la vapeur et remettre sur la position café (fig.14) l'interrupteur (C).

Verser la mousse et le lait dans la tasse contenant le café (fig. 15).

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le dispositif à cappuccino (K) des restes de lait (fig.16) en évitant toujours le contact direct avec les doigts.

ATTENTION : le contact avec la lance-vapeur (J) peut provoquer de graves brûlures.

PRÉPARATION D'UN CAFÉ APRÈS LE DÉBIT DE LA VAPEUR

Il est très important d'éviter de préparer un espresso tout de suite après avoir fourni de la vapeur car la chaudière est trop chaude et le goût est compromis.

Mettre le sélecteur (C) de la position vapeur (dedans) à la position café (dehors), la lampe témoin (E) s'éteint pendant quelques minutes en permettant à la machine de se refroidir; lorsque la chaudière atteint la température idéale, la lampe témoin se rallume et il est possible de préparer le café.

Si l'on souhaite que la machine atteigne plus rapidement la température idéale pour le café, suivre les instructions suivantes:

1. S'assurer que le porte-filtre est bien accroché et vide et que le levier de l'interrupteur (C) est en position café (dehors) (fig.14)
2. Faire couler l'eau en actionnant l'interrupteur café (B) dans un récipient jusqu'à ce que la machine émette un bref signal sonore et que la lampe témoin verte ne se rallume (fig.17)
3. La chaudière est à nouveau à la température idéale pour préparer un espresso.

ATTENTION: Si le levier de l'interrupteur (C) est en position vapeur (enfoncé), l'interrupteur café (B) ne fonctionne pas (fig. 18).

ÉCOULEMENT DE L'EAU CHAUDE

L'écoulement de l'eau chaude se fait par la lance-vapeur (J).
Suivre les instructions suivantes:

1. S'assurer que les leviers des interrupteurs café (B) et vapeur (C) sont en dehors et que la lampe témoin (E) de "machine prête" est allumée
2. Placer le récipient sous la lance-vapeur
3. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton rotatif de la vapeur (I) et appuyer sur l'interrupteur eau/café (B) (fig. 19)
4. Faire couler la quantité d'eau chaude souhaitée
5. Faire ressortir l'interrupteur eau/café (B) puis faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre(fig. 20) le bouton rotatif de la vapeur (I).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour obtenir un fonctionnement correct et une qualité élevée de la boisson, il est conseillé d'effecteur régulièrement et scrupuleusement le nettoyage de la machine.

Opération à effectuer lorsque la machine est froide et débranchée:

- nettoyage du réservoir de l'eau
- nettoyage du porte-filtre: le nettoyage et l'élimination de tous résidus solides éventuels sont plus minutieux si l'on enlève le filtre en dévissant la vis (fig.21)
- nettoyage de la lance-vapeur: enlever soigneusement tous résidus éventuels de lait sur la lance, de l'orifice d'aspiration de l'air et de l'orifice de sortie de la vapeur
- nettoyage du tiroir ramasse-gouttes
- nettoyage de la grille d'appui.

S'il y a des fuites d'eau dans le porte-filtre pendant l'écoulement du café, remplacer le joint torique en l'extrayant de son logement (fig.22) et le remplacer par le nouveau fourni (T) (fig.23). Si l'on souhaite nettoyer le porte-filtre en plastique, il faut le décrocher de la manette. Pour exécuter cette opération, tourner le dispositif d'évacuation du serving (U) et appuyer le bec dans l'orifice, le filtre se décrochera automatiquement (fig.24).

Opérations à exécuter lorsque la machine est allumée:

Pour éliminer de la chambre d'extraction les résidus gras de café qui en se déposant et en vieillissant peuvent créer des altérations désagréables de l'arôme et du goût de votre espresso, il est conseillé de faire un lavage tous les 30 jours avec une pastille appropriée pour faire fondre ces résidus. Vous trouverez un échantillon de ce produit dans l'emballage.

Suivre les instructions suivantes:

1. Décrocher la manette porte-filtre (G) de la machine
2. Placer sur le filtre une pastille
3. Accrocher de nouveau la manette (G) avec la pastille dans la machine
4. Positionner un récipient sous le porte-filtre, actionner l'interrupteur café (B) pendant 30 secondes et attendre 60 secondes avant d'actionner à nouveau l'interrupteur du café. Pendant cette pause de 60 secondes, faire tourner la manette à gauche et à droite et vice versa plusieurs fois pour nettoyer également le joint d'étanchéité
5. Exécuter 6 cycles de l'opération du point 4
6. Une fois terminés les 6 cycles, s'assurer que dans le porte-filtre, il n'y ait pas de résidus de la pastille
7. S'il y a des résidus, veiller à les éliminer en enlevant le porte-filtre de la machine, en faisant couler de l'eau chaude en actionnant l'interrupteur du café (B) et en lavant le porte-filtre à l'eau
8. Fermer l'interrupteur du café (B)
9. Repositionner la manette porte-filtre (G) dans la machine

Important:

Conserver toujours le tuyau de la vapeur sans résidus de lait tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des orifices d'écoulement.

Nettoyer immédiatement le dispositif à cappuccino à chaque usage à l'aide d'une petite éponge. Pour les orifices, le nettoyage peut être fait avec une aiguille.

Pendant la nuit, immerger le porte-filtre dans un récipient contenant de l'eau pour le conserver propre.

DÉTARTRAGE

La nécessité d'effectuer le détartrage dépend de l'eau utilisée, des heures de fonctionnement, de la machine et du nombre de cafés faits. Le tableau suivant contient quelques valeurs indicatives en cas d'usage quotidien.

Teneur en calcaire	Détartrage
D'élevée à très élevée	tous les mois
Moyenne	tous les 2 mois
Basse	tous les 3 mois

Ne pas utiliser d'eau distillée ou déminéralisée pour la préparation du café.

ATTENTION: il est conseillé d'utiliser notre produit pour le détartrage (fig.25). Si les procédures de détartrage ne sont pas exécutées, le calcaire peut provoquer des défauts de fonctionnement non couverts par la garantie. Vinaigre, lessive, sel, acide formique endommagent la machine!

Procédure de détartrage:
Diluer le contenu du sachet dans 1 litre d'eau. Verser la solution dans le réservoir. Allumer la machine et laisser s'écouler une quantité égale à 2 ou 3 tasses. Attendre 15 minutes et faire couler à des intervalles réguliers 2 ou 3 petites tasses de solution jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Répéter l'opération jusqu'à ce la solution soit consommée. Pour terminer, laver le réservoir, le remplir d'eau fraîche et faire une dizaine d'écoulements d'eau de façon à nettoyer complètement la chaudière pour éliminer tous résidus éventuels. Attention: si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, il est indispensable de le faire exécuter dans un centre d'assistance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Materiale carrozzeria:	ABS
Materiale caldaia interna:	Laiton
Pompa:	18 bars
Peso senza imballo:	6 Kg
Voltage:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Puissance:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Réservoir:	1,2 litres

Thermostat électronique à haute précision, chauffe-tasses, fonction vapeur et eau chaude, chargement automatique de la chaudière.

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications ou améliorations sans aucun préavis.

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas les réparations causées par:

- toutes pannes causées par le calcaire ou dues à un détartrage non effectué périodiquement
- toutes pannes causées par un fonctionnement avec un voltage différent de celui mentionné sur la plaquette des caractéristiques
- toutes pannes dérivant d'un usage impropre ou non conforme aux instructions
- toutes pannes causées par des modifications apportées à l'intérieur.

Tous les frais de réparation sur des machines manipulées auparavant par des centres d'assistance non agréés seront totalement à la charge du client.

Laisser la machine allumée sans avoir rechargé l'eau peut provoquer des dommages non couverts par la garantie.

En outre:

- Ne pas taper le porte-filtre sur la grille d'évacuation (L) ou sur la carrosserie
- Ne pas mettre le tiroir d'évacuation (M) dans le lave-vaisselle
- Maintenir le fond de l'intérieur de la colonne porte-réservoir toujours sec.

Ne pas respecter ces points pourrait créer des problèmes à la carrosserie non couverts par la garantie.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION	PERSISTANCE DU PROBLÈME
- Impulsions acoustique lentes (1 par seconde)	Si cela arrive lors de l'allumage de la machine : mettre l'interrupteur café/eau chaude (B) et l'interrupteur (C) sur la position extérieure. Si cela arrive pendant l'écoulement du café ou de l'eau chaude, remettre l'interrupteur café/eau chaude (B) sur la position extérieure.	Contacter l'assistance
- Impulsions acoustiques rapides (5 par seconde)	Exécuter les opérations suivantes: éteindre la machine; remplir le réservoir de l'eau; mettre un récipient à hauteur de la lance-vapeur et ouvrir le robinet de la vapeur; allumer la machine; attendre la sortie de l'eau de la lance-vapeur; fermer le robinet de la vapeur; attendre que la lampe témoin verte s'allume (E)	Contacter l'assistance
- Le café a un mauvais goût	Machine sale: consulter le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Contacter l'assistance
- La machine ne distribue pas de café	Mettre l'interrupteur café/eau chaude (B) sur la position extérieure. cas a) il manque de l'eau dans le réservoir: remplir le réservoir de l'eau; mettre un récipient à hauteur de la lance-vapeur et ouvrir le robinet vapeur; mettre l'interrupteur café/eau chaude (B) sur la position enfoncée; attendre la sortie de l'eau de la lance-vapeur; fermer le robinet de la vapeur, vérifier la reprise de l'écoulement. caso b) l'interrupteur vapeur (C) est en position enfoncée (vapeur): le remettre sur la position extérieure; consulter le chapitre PRÉPARATION D'UN CAFÉ APRÈS LE DÉBIT DE VAPEUR. cas c) si la machine est restée allumée pendant longtemps sans rien débiter: ouvrir le robinet de la vapeur et appuyer sur la touche café (B) jusqu'à la sortie de l'eau du tube de la vapeur, refermer et faire le café régulièrement	Contacter l'assistance
- Vous ouvrez le robinet et la machine ne débite pas de vapeur	Vérifier la position vers le bas de l'interrupteur (C) Vérifier si la lampe témoin (E) est allumée; éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général (A) ; attendre qu'elle soit froide (au moins 1 heure). Éliminer tout obstacle éventuel de l'orifice de sortie de la vapeur	Contacter l'assistance
- Fuite d'eau à l'intérieur de la machine	Éteindre la machine. Débrancher la fiche électrique du rés	Contacter l'assistance
- La vapeur sort mais le lait ne monte pas	Éliminer toute obstruction du trou (K); vérifier que l'interrupteur (C) est bien enfoncé et que la lampe témoin (E) est allumée.	Contacter l'assistance
- Pertes d'eau du groupe pendant le débit	Éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation. Attendre que la machine soit froide Éliminer tous résidus solides éventuels de l'élément sous-chaudière. Si le problème persiste: remplacer le joint circulaire en caoutchouc selon les indications du chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Contacter l'assistance
- Vous allumez la machine mais la lampe témoin (D) ne s'allume pas	Vérifier l'état des interrupteurs de protection du réseau électrique domestique. Vérifier la connexion du câble électrique à la machine. Rebrancher le câble électrique au réseau	Contacter l'assistance

RECOMMANDATIONS

Pour obtenir un espresso de haute qualité ne pas oublier de:

- chauffer les tasses avant de les utiliser (sur le chauffe-tasses ou avec de l'eau chaude)
- préparer le café uniquement si la lampe témoin verte est allumée et si l'interrupteur (C) est en position vers le haut
- débiter une petite quantité d'eau à la fin de l'utilisation de façon à éliminer les résidus de café du groupe.
- allumer la machine au moins 20 minutes avant l'utilisation
- changer l'eau du réservoir au moins une fois par semaine

Il est recommandé en outre d'utiliser de l'eau à basse teneur en calcaire pour réduire les dépôts à l'intérieur de la machine.

HET E.S.E. SYSTEEM



De espressomachine X6 gebruikt het EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E) systeem.

Voor een correcte werking moeten padjes of servings van het type E.S.E. gebuikt worden, die makkelijk herkenbaar zijn door het merkteken gedrukt op de verpakkingen, dat ook op de espressomachines afgebeeld staat.
Het E.S.E. systeem garandeert een hoop voordelen: de koffiekwaliteit van de espresso is niet afhankelijk van de ervaring van de gebruiker die de koffie zet, het is makkelijk en snel in het gebruik en kan op een erg eenvoudige wijze worden schoongemaakt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur moeten er steeds de volgende veiligheidsmaatregelen worden aangenomen:

- Lees aandachtig de instructies
- Kom nooit aan een heet oppervlak. Gebruik de handgrepen en knoppen
- Dompel de draad of de stekker niet in water of in een andere vloeistof om geen brand, elektrische schokken of verwondingen te veroorzaken
- Het toestel mag niet door kinderen gebruikt worden
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer:
  *het toestel niet gebruikt wordt
  *u het schoonmaakt
  *u het waterreservoir vult.
  Alvorens de stekker uit te trekken moet u controleren dat de hoofdschakelaar (A) gesloten is, d.w.z. in de uitgetrokken stand staat.
  Laat het afkoelen alvorens accessoires toe te voegen of te verwijderen en alvorens het toestel schoon te maken
- Gebruik het toestel niet indien de draad of de stekker beschadigd zijn, indien het toestel tekens geeft van slechte werking of indien het zelf beschadigd werd. Breng het toestel naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde verkoper voor inspectie of herstel
- Indien er niet door de producent aanbevolen accessoires gebruikt werden kan dit leiden tot brand, elektrische schokken of verwondingen aan personen
- Niet buitenhuis gebruiken
- Laat de draad niet hangen van tafels of werkvlakken
- Plaats het toestel niet op elektrische fornuizen of gasfornuizen of in de oven
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden verschillend van de voorziene
- Dit toestel werd ontworpen om “espressokoffie te maken” en om “dranken op te warmen”: let goed op dat u zich niet verbrandt aan de water- en dampstralen of door verkeerd gebruik
- Nadat de verpakking verwijderd werd moet u de intactheid van het toestel controleren. Bij twijfelgevallen mag het toestel niet gebruikt worden en moet u zich wenden tot professioneel gekwalificeerd personeel
- Dit toestel mag enkel gebruikt worden in huishoudelijke kring. Andere gebruiksdoeleinden moeten als oneigen en dus gevaarlijk beschouwd worden.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade ten gevolge van oneigen, verkeerd of irrationeel gebruik
- Bij defecten of een slechte werking van het toestel moet het uitgeschakeld worden en mag u er niet aan knoeien. Voor herstellingen moet u enkel contact opnemen met een door de fabrikant geautoriseerd Centrum voor Technische Bijstand en het gebruik van originele vervangstukken vragen. Indien wat hoger staat niet nageleefd wordt kan de veiligheid van het toestel in gevaar komen
- Plaats het toestel op een werkvlak ver verwijderd van waterkranen en wasbakken
- Ga na dat de spanning van het elektriciteitsnet overeenstemt met de waarde op het typeplaatje van het toestel. Sluit het toestel enkel aan op een stopcontact met een minimum stroomsterkte van 6A indien gevoed op 230Vac en 12A indien gevoed op 110Vac, en voorzien van een efficiënte aardverbinding
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor mogelijke ongevallen veroorzaakt door de niet naleving van de geldende wetten of non conformiteit van het aardingssysteem
- Indien de stekker van het toestel niet geschikt is voor uw stopcontact moet u dit door gekwalificeerd personeel laten vervangen door één van het geschikte type
- Plaats het toestel nooit in een omgeving die een temperatuur lager of gelijk aan 0°C (wanneer het water bevriest kan het toestel beschadigd worden) of hoger dan 40°C kan bereiken
- BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Opgelet: Indien ontkalking niet regelmatig gebeurt volgens de instructies uit het hoofdstuk ONTKALKING, is het onontbeerlijk dit te laten uitvoeren in een bijstandscentrum.

INSTALLATIE EN IN WERKING STELLING VAN HET TOESTEL

Alvorens het toestel op het elektriciteitsnet aan te sluiten moet u aandachtig de veiligheidsnormen uit het voorgaande hoofdstuk doorlezen.

Controleer dat de schakelaars (A), (B) en (C) uitgetrokken zijn, dat de dampdraaiknop (I) gesloten is (fig. 1) en dat de machine losgekoppeld is van het elektriciteitsnet.

Bevestig de filterhouder (G) (fig. 2).

Verwijder het reservoir (R), was het, vul het met koud water en plaats het terug in zijn invoegplaats (fig. 3).

Controleer dat het wateraanzuigbuisje (Q) in het water gedompeld zit.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

AANSCHAKELEN

Controleer of er water zit in het reservoir.

Schakel de machine aan door de schakelaar (A) in te drukken. Controleer dat het rode controlelampje (D) (fig. 4) gaat branden. Indien het toestel elke seconde een geluidssignaal geeft moeten de schakelaars voor koffie en damp omhoog gebracht worden.

De eerste maal dat het toestel aangezet wordt zal de wijzer van de thermometer (F) beginnen stijgen tot in de dampzone, om dan terug te keren tot in de koffiezone. Na enkele minuten zal het toestel aanduiden dat de werktemperatuur werd bereikt doordat het groene controlelampje (E) (fig. 5) gaat branden en u een kort geluidssignaal hoort. Indien de controlelampjes niet gaan branden of u geen snel geluidssignaal (5 impulsen per seconde) hoort, moet u hoofdstuk PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN raadplegen.

OPM.: Bij het eerste gebruik of indien het toestel gedurende een lange tijd inactief was, raden wij aan een aantal kopjes water (fig. 6) te laten lopen door de filterhouder.

KOFFIE ZETTEN

Voorwoord: het toestel X6 werd ontworpen om het best mogelijk resultaat te geven met padjes of "servings" van het type E.S.E. illy, uitgesneden volgens figuur 7.

Bij gebruik van servings die anders uitgesneden zijn moet het overbodige papier verwijderd worden zodat er rond de serving een rand van circa 5 mm overblijft. Indien dit niet het geval is kunnen er technische problemen optreden en kan er water lekken uit de extraheerruimte.

Ga na dat het controlelampje voor machine gereed (E) brandt en dat de schakelaar (C) op de koffiestand (uitgetrokken) staat (fig. 8).

Maak de filterhouder (G) los, plaats het padje op de filterhouder (fig. 9) ter hoogte van de centrale opening, bevestig de filterhouder aan zijn invoegplaats en laat hem draaien naar rechts totdat hij komt te liggen op de stand die overeenkomt met het type koffie dat u wenst te bereiden.

Het toestel is inderdaad uitgerust met een innovatieve extraheerruimte >TRIO die toelaat op een optimale wijze, en volgens de sluitstand van de filterhouder, een verdunde koffie (fig. 10A), een normale espresso (fig.10B) of een geconcentreerde espresso (fig. 10C) te zetten.

Breng de uitloopschakelaar (B) naar binnen toe, en breng hem dan terug op de buitenste stand wanneer de gewenste hoeveelheid werd bereikt.

Maak daarna de filterhouder open en verwijder het opgebruikte padje door de rand van de omgekeerde filterhouderhendel op de rubber van de padjesafvoer (fig. 11) te kloppen.

Om nog koffie te maken moet de sequentie vanaf het begin hervat worden.

Wij raden aan alvorens het toestel uit te schakelen of op het einde van elk gebruik om de filterhouder leeg te maken en terug te bevestigen en om er warm water door te laten lopen, zodat de resten van de huidige drank verwijderd worden.

Opgelet: indien u vergeet de uitloop stop te zetten zal het toestel automatisch de pomp uitschakelen na circa één minuut en elke seconde een geluidssignaal laten horen; om de werking te herstellen volstaat het de koffieschakelaar (B) op de buitenste stand te brengen.

Gebruik geen gedistilleerd of gedemineraliseerd water voor de bereiding van de koffie.

Opgelet: indien het toestel reeds meerdere uren aanstaat maar er geen koffie gemaakt werd, is het mogelijk dat de koffie-uitloop (knop B) moeilijk verloopt. Het volstaat nu voor enkele seconden de dampdraaiknop (I) te openen na indrukking van de koffieknop (B) en de koffie zal er terug normaal uitlopen.

Opgelet: indien het toestel reeds meerdere uren aanstaat maar er geen koffie gemaakt werd, is het mogelijk dat de koffie-uitloop (knop B) moeilijk verloopt. Het volstaat nu voor enkele seconden de dampdraaiknop (I) te openen na indrukking van de koffieknop (B) en de koffie zal er terug normaal uitlopen.

DAMPUITVOER VOOR CAPPUCCINO

Om een cappuccino te maken, nadat u koffie heeft gezet, moet u wat koude melk in een metalen kannetje gieten en het volgende doen.

Controleer dat er in de filterhouder geen padje of "serving" zit.

Druk de schakelaar (C) in de dampstand; het controlelampje voor toestel gereed (E) dooft uit en de temperatuurwijzer op de thermometer (F) begint te stijgen (fig. 12).

Het toestel zal als het gereed is een kort geluidssignaal laten horen en het groene controlelampje gaat terug branden; draai de dampdraaiknop (I) in tegenwijzerzin, laat het resterende water uit de buis lopen totdat er damp uit komt en sluit te kraan.

Dompel het damptuitje (J) in het kannetje met melk (fig.13) en draai de dampdraaiknop (I) in tegenwijzerzin.

Via de kleine opening (K) in het damptuitje zal er lucht geabsorbeerd worden wat nodig is voor de schuimvorming voor de cappuccino; vermijd dus om het tuitje volledig in de melk onder te dompelen.

Sluit de stoomkraan zodra u de gewenste hoeveelheid melkschuim hebt gemaakt en schakel knop C uit (fig.14).

Giet het schuim en de melk in de kop met koffie (fig. 15).

Wij raden aan de kleine opening (K) grondig schoon te maken en de melkresten (fig. 16) te verwijderen. Vermijd hierbij wel rechtstreekse aanraking met de vingers.

OPGELET: aanraking van het damptuitje (J) kan leiden tot ernstige brandwonden.

KOFFIE ZETTEN NADAT HET DAMPTUITJE WERD GEBRUIKT

Het is belangrijk dat u geen espresso zet onmiddellijk na het gebruik van damp, daar de ketel nu te heet is en dit de smaak kan beslechten.

Door de keuzeschakelaar (C) van op de dampstand (in) tot op de koffiestand (uit) te brengen zal het controlelampje (E) voor enkele minuten uitdoven, zodat de machine de tijd heeft om af te koelen. Wanneer de ketel de geschikte temperatuur heeft bereikt, zal het controlelampje terug gaan branden en kan men terug koffie zetten.

Ga als volgt te werk indien u sneller het toestel terug op de ideale temperatuur wil brengen om koffie te zetten:

1. Controleer dat de filterhouder goed vast zit en leeg is en dat de hendel van de schakelaar (C) zich op de koffiestand (uit) bevindt. (fig.14)
2. Laat water in een recipiënt uitlopen door de koffieschakelaar (B) om te schakelen totdat het toestel een kort geluidssignaal geeft en het groene controlelampje terug brandt (fig. 17)
3. De ketel is nu terug op de temperatuur geschikt om espresso te zetten.

OPGELET:Indien de hendel van de schakelaar (C) zich op de dampstand (ingedrukt) bevindt, werkt de koffieschakelaar (B) niet. (fig. 18)

WARM WATER UITLOOP

De warm water uitloop gebeurt via het damptuitje (J).
Ga als volgt te werk:

1. ga na dat de hendels van de schakelaars voor koffie (B) en damp (C) uitgetrokken zijn en dat het controlelampje (E) voor machine gereed brandt
2. plaats de recipiënt onder het damptuitje
3. draai de dampdraaiknop (I) in tegenwijzerzin en druk op de schakelaar water/koffie (B) (fig. 19)
4. laat de gewenste hoeveelheid warm water eruit lopen
5. trek de schakelaar water/koffie (B) uit en draai de dampdraaiknop (I) in wijzerzin (fig. 20).

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Voor de correcte werking van het toestel en een hoge kwaliteitsstandaard van de drank raden wij aan regelmatig het toestel grondig te reinigen.

Handelingen die uitgevoerd moeten worden op een koud losgekoppeld toestel:

- reiniging van het waterreservoir
- reiniging van de filterhouder; N.B.: als u de filter verwijdert door losdraaiing van de schroeven kan u beter reinigen en mogelijke vaste resten beter verwijderen (fig. 21)
- reiniging van het damptuitje; N.B.: verwijder zorgvuldig mogelijke melkresten op het tuitje, in de luchtaanzuigopening en in de dampuitvoeropening
- reiniging van het afdruipbakje
- reiniging van het steunrooster.

Indien er water lekt uit de filterhouder tijdens de koffie-uitloop, moet de O-R afdichtring vervangen worden door hem uit zijn invoegplaats (fig. 22) te halen en hem te vervangen door de nieuwe bijgeleverde ring (T) (fig. 23). Indien u de plastic filterhouder wil schoonmaken moet u hem losmaken van de filterhouderhendel. Om dit te doen moet u aan de padjesafvoer (U) draaien en het tuitje duwen in de opening. De filter zal automatisch loskomen (fig. 24).

Handelingen uit te voeren met een aangeschakeld toestel:

Om de vette koffieresidu's, die zich afzetten in de extraheerruimte en met de tijd onaangename aromawijzigingen kunnen geven aan uw espresso, te verwijderen, raden wij aan elke 30 dagen een reinigingsbeurt uit te voeren met een speciale pastille die hiervoor geschikt is. In de verpakking vindt u een staaltje terug van zulk product.

Ga als volgt te werk:

1. Maak de filterhouderhendel (G) los uit het toestel
2. Plaats de pastille op de filter
3. Doe de hendel (G) terug dicht met de pastille in het toestel
4. Plaats een recipiënt onder de filterhouder, schakel de koffieschakelaar (B) om voor 30 seconden en wacht 60 seconden alvorens de koffieschakelaar nogmaals om te schakelen. Tijdens deze 60 seconden lange pauze moet u de hendel meerdere malen naar links en rechts draaien om ook de afdichtring te reinigen
5. Voer 6 maal de cyclus uit beschreven in puntje 4
6. Na de 6 cycli moet u controleren dat er in de filterhouder geen resten meer zitten van de pastille
7. Mocht u toch resten bemerken dan moet u die zorgvuldig verwijderen door de filterhouder uit de machine te halen, warm water te produceren door omschakeling van de koffie schakelaar (B) en door de filterhouder onder het water schoon te maken
8. Sluit de koffie schakelaar (B).
9. Plaats de filterhouderhendel (G) terug op de machine

Belangrijk:

Denk eraan dat u steeds het dampbuisje vrij van melkresten moet houden, zowel langs de buiten- als binnenkant ter hoogte van de openingen.

Maak het damptuitje bij elk gebruik tijdig schoon met een sponsje. De openingen kunnen schoon gemaakt worden met behulp van een naald (fig. 16).

Dompel 's nachts de filterhouder in een recipiënt met water, om hem schoon te houden.

ONTKALKING

De nood aan ontkalking is uiteraard afhankelijk van het gebruikte water, van het aantal werkuren van het toestel en van het aantal gezette kopjes koffie. De volgende tabel bevat enkele indicatieve waarden bij dagelijks gebruik.

Kalkgehalte	Ontkalking
Van hoog tot zeer hoog	elke maand
Gemiddeld	elke 2 maanden
Laag	elke 3 maanden

Gebruik geen gedestilleerd of gedemineraliseerd water voor de bereiding van uw koffie.

OPGELET: Wij raden aan ons eigen ontkalkingsproduct (fig. 25) te gebruiken. Indien de ontkalingsprocedures niet worden uitgevoerd kan de kalk leiden tot storingen in de werking die niet gedekt worden door de garantie. Azijn, logen, zout en mierenzuur beschadigen het toestel!

Ontkalkingsprocedure:

Verdun de inhoud van het zakje in 1 liter water. Giet de oplossing in het reservoir. Zet het toestel op en laat er 2 of 3 kopjes water uitlopen. Wacht 15 minuten en laat volgens regelmatige intervallen 2 of 3 kopjes oplossing eruit lopen tot dat alles er uit kwam. Herhaal de handeling totdat de oplossing volledig opgebruikt is. Was tot slot het reservoir, vul het met vers water en laat er een tiental keer water uitlopen, zodat de ketel volledig schoongemaakt is en eventuele resten volledig verwijderd werden. Opgelet: indien de ontkalking niet regelmatig wordt uitgevoerd moet u het toestel absoluut naar een bijstandscentrum brengen voor ontkalking.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Materiaal behuizing:	ABS
Materiaal binnenkant ketel:	messing
Pomp:	18 bar
Gewicht zonder verpakking:	6 Kg
Spanning:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Vermogen:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Reservoir:	1,2 liter

Nauwkeurige Elektronische Thermostaat, kopjesverwarming, functie damp en warm water, automatisch vullen van ketel.

De producent behoudt zich het recht voor wijzigingen of verbeteringen aan te brengen zonder voorafgaande verwittiging.

BEPERKINGEN OP DE GARANTIE

De garantie dekt geen herstellingen door:

- Defecten door kalkafzetting of door een niet regelmatig uitgevoerde ontkalking;
- Defecten veroorzaakt door werking op een spanning verschillend dan die voorgeschreven op het typeplaatje
- Defecten veroorzaakt door oneigen gebruik of gebruik dat niet conform de instructies is
- Defecten veroorzaakt door intern aangebrachte wijzigingen.

Herstellingskosten op machines die gemanipuleerd werden door niet geautoriseerde bijstandscentra zijn volledig op kosten van de klant.

Indien het toestel aan blijft staan zonder dat de ketel met water werd bijgevuld kan dit leiden tot schade die niet door de garantie gedekt wordt.

Bovendien:

- Klop de filterhouder niet op het steunrooster (L) of op de behuizing
- Plaats het afdruipbakje (M) niet in de vaatwasmachine
- Houd de bodem van de binnenkant van de reservoirzuil steeds droog.

Indien deze puntjes niet worden nageleefd kan dit leiden tot problemen aan de behuizing die niet door de garantie gedekt worden.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING	AANHOUDEN VAN PROBLEEM
- Trage geluidsimpulsen (1 per seconde)	Indien de machine aan gaat: breng de schakelaar koffie/warm water (B) en de dampschakelaar (C) op de buitenste stand. Indien dit optreedt tijdens de uitloop van koffie of warm water, moet u de schakelaar voor koffie/warm water (B) op de buitenste stand brengen.	Bijstandsdienst raadplegen
- Snelle geluidsimpulsen (5 per seconde)	Ga als volgt te werk: schakel de machine uit; vul het waterreservoir; plaats een recipiënt onder het damptuitje en open de dampkraan; schakel de machine aan; wacht totdat er water uit het damptuitje loopt; sluit de dampkraan; wacht totdat het groen controlelampje (E) gaat branden	Bijstandsdienst raadplegen
- De koffie heeft een slechte smaak	Toestel is vuil: raadpleeg het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD	Bijstandsdienst raadplegen
- Het toestel zet geen koffie	Breng de schakelaar voor koffie/warm water (B) op de buitenste stand geval a) er is geen water in het reservoir: vul het reservoir met water; plaats een recipiënt onder de damptuit en open het dampkraantje; druk de schakelaar voor koffie/warm water (B) in; wacht tot dat er water uit de damptuit komt; sluit de dampkraan; controleer of de uitloop terug correct verloopt geval b) de dampschakelaar (C) werd ingedrukt (damp): trek hem terug uit; raadpleeg hoofdstuk KOFFIE ZETTEN NA HET GEBRUIK VAN DE DAMPTUIT geval c) na een langdurige periode dat het toestel brandt zonder uitloop: open de dampkraan en druk op de koffieknop (B) totdat er water loopt uit de dampbuis, sluit opnieuw en zet koffie op een normale wijze	Bijstandsdienst raadplegen
- Open de kraan en het toestel maakt geen damp	Controleer dat de schakelaar (C) op de stand omlaag staat; Controleer dat het controlelampje (E) brandt; Schakel het toestel uit via de hoofdschakelaar (A); Wacht totdat het afkoelt (minstens één uur). Indien het dampuitvoeropening verstopt zit moet deze vrijgemaakt worden	Bijstandsdienst raadplegen
- Water lekt binnen in het toestel	Schakel de machine uit. Trek de stekker uit het stopcontact	Bijstandsdienst raadplegen
- Er komt damp uit maar de melk wordt niet schuimig	Maak de opening (K) terug vrij; Controleer dat de schakelaar (C) ingedrukt is en dat het controlelampje (E) brandt	Bijstandsdienst raadplegen
- Water lekt uit de eenheid tijdens de uitloop	Schakel het toestel uit en trek de voedingskabel uit. Wacht totdat het toestel koud is. Verwijder vaste resten uit de ketelbasis indien aanwezig. Indien het probleem aanhoudt: Vervang de ringvormige rubber pakking volgens de aanwijzingen uit hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD	Bijstandsdienst raadplegen
- Bij aanschakeling van het toestel gaat het controlelampje (D) niet branden	Controleer de stand van de veiligheidsschakelaars van het elektriciteitsnet. Controleer of de elektriciteitskabel goed in het toestel steekt. Steek de elektriciteitskabel terug in het stopcontact.	Bijstandsdienst raadplegen

AANBEVELINGEN

Tips voor een espresso van betere kwaliteit:

- verwarm de kopjes voor gebruik (op de kopjesverwarmer of met warm water)
- zet de koffie enkel wanneer het groene controlelampje brandt en de schakelaar (C) omhoog staat
- op het einde van het gebruik kan u best een beetje water uit het toestel laten lopen zodat de koffieresten verwijderd worden
- zet het toestel minstens 20 minuten voor gebruik op
- ververs het water in het reservoir minstens één maal per week

Wij raden bovendien aan water met een laag kalkgehalte te gebruiken om kalkafzetting in het toestel te minimaliseren.